

Activités scolaires

Ecoles maternelles
et primaires

2024/2025

DOSSIER PÉDAGOGIQUE



Ferme-musée du Cotentin SAINTE-MÈRE-ÉGLISE (MANCHE)



Dans un cadre authentique et vivant,
faites découvrir à vos élèves l'histoire rurale et
agricole de la Normandie.



SOMMAIRE DU DOSSIER

| | |
|---|------|
| Histoire de la ferme de Beauvais | p. 4 |
| Les différents espaces de visite | p. 5 |
| Les collections | p. 6 |
| La grange expose : | |
| <i>Systeme D-[DAY]. Quand les paysans normands réutilisent le matériel militaire de la seconde guerre mondiale</i> | p. 7 |
| Les activités de médiation | p.8 |
| Informations pratiques / tarifs | p.14 |

UNE ÉQUIPE À VOTRE SERVICE

Ce dossier a pour but de vous aider à préparer votre visite à la ferme-musée en fonction de votre projet. Des pistes sont également proposées pour poursuivre le travail en classe.

Pour préparer votre visite

Le musée accueille les groupes scolaires du 15 janvier au 15 décembre.

Toute visite doit faire l'objet d'une réservation préalable au **02.33.95.40.20** ou sur musee.sainte-mere@manche.fr, au minimum 15 jours avant la date souhaitée et d'une confirmation écrite (courrier, mail).

La visite se fait sous la conduite de l'enseignant qui doit obligatoirement rester avec son groupe et veiller à son bon comportement dans les salles mais aussi dans les espaces extérieurs. En cas d'incident, l'établissement scolaire sera tenu pour responsable.

Il est souhaitable de ne pas dépasser 30 élèves par groupe et de prévoir un nombre suffisant d'accompagnateurs.



LA FERME-MUSEE DU COTENTIN, CEST...

- **Une ancienne ferme-manoir** des XVII^e et XVIII^e siècles, ensemble complet témoin de la vie rurale autrefois.
- **Un musée** qui présente **le travail agricole et la vie rurale** de Normandie au début du XX^e siècle. Avec les reconstitutions, tous les sens sont mis en éveil en parcourant à la veillée la salle commune avec sa grande cheminée, le cellier et le pressoir, la cour entourée de l'écurie et de l'étable mais aussi du poulailler, du four à pain...
- **Des expositions** valorisant le patrimoine agricole normand.
- **Un parcours extérieur** pour découvrir les **rares normandes d'animaux**, le potager sans oublier le rucher et le verger.

PISTES POUR UN PROJET PEDAGOGIQUE :

L'évolution des travaux agricoles : la mécanisation, la motorisation

Vie quotidienne autrefois : organisation d'une ferme, vie domestique

Savoir-faire anciens : fabrication du beurre, jus de pomme, vannerie...

Les enfants dans les fermes normandes : différences filles/garçons, école, loisirs...

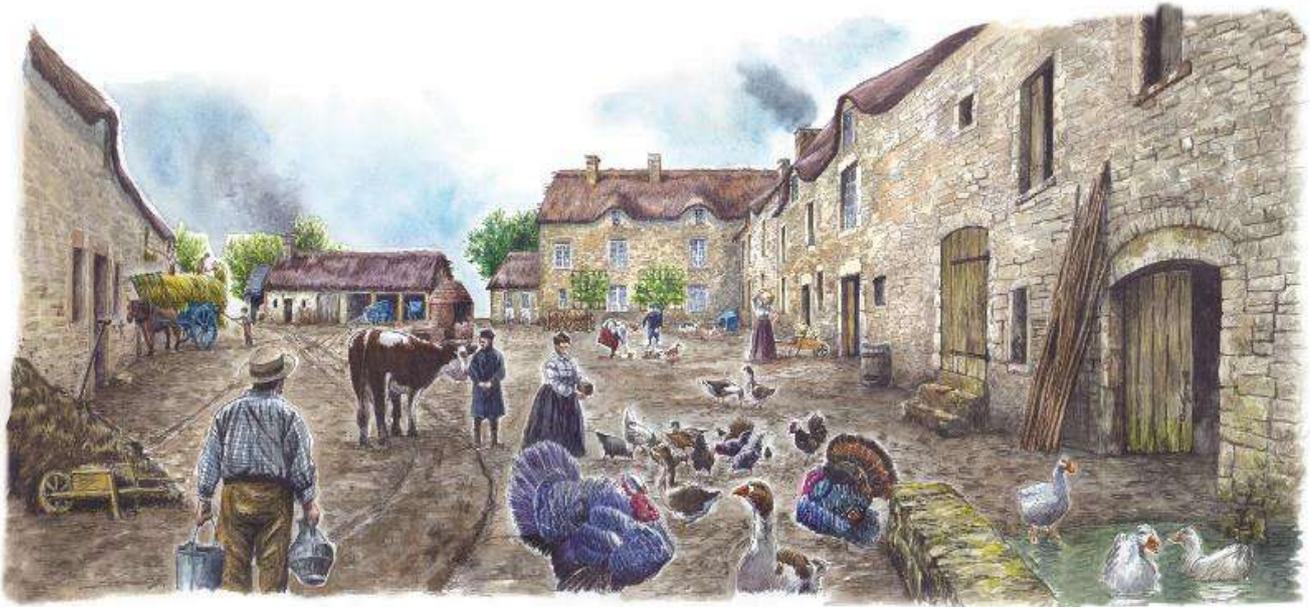
Le travail et le statut des femmes dans l'agriculture

Vie quotidienne à la campagne pendant l'Occupation : rationnement, système D

La biodiversité : les races patrimoniales d'animaux de ferme, les ruches, le verger, le potager...

Une offre de médiation diversifiée : visite libre, visite guidée, ateliers, jeux, projet pouvant être échelonné sur l'année, le musée s'invite en classe avec le « hors les murs »... Chaque proposition est adaptée à votre projet, l'équipe de la ferme-musée est à votre disposition pour y travailler.

La ferme-musée participe aux événements nationaux comme : Semaine du Goût, La classe - l'œuvre, Pierres en lumière et Nuit des musées, Les enfants du Patrimoine...



Evocation de la ferme de Beauvais à la fin du XIX^e siècle

HISTOIRE DE LA FERME DE BEAUVAIS

Les premiers bâtiments, construits en pierre de Valognes datent du XVII^e siècle. Lorsque les propriétaires se sont enrichis au XVIII^e siècle, ils ont fait construire une « aile noble ». Au rez-de-chaussée, se trouve alors la salle à manger, la bibliothèque et à l'étage, six chambres (aujourd'hui locaux administratifs).

Au cours du XIX^e siècle, dans les fermes comme celle-ci, la plupart des « clos à labours » réservés aux céréales, sont convertis en pâturages pour les besoins de l'élevage laitier. Les vaches produisent un lait riche en crème qui sert à fabriquer ce beurre normand si réputé.

Dans cette ferme, et comme dans beaucoup de fermes aisées, vivent jusqu'au début du XX^e siècle, le maître, sa famille (*sa femme, ses enfants et ses parents*), mais aussi les commis, les servantes, le grand valet et les journaliers qui viennent aider pour une ou plusieurs journées, le plus souvent lors des grosses corvées tels que le foin, le labour, la moisson, le bois, le ramassage des pommes...

Plusieurs familles fortunées se sont succédées ici jusqu'en 1975. Un an après, le conseil départemental de la Manche achète les lieux pour y établir un musée de la ferme qui ouvre ses portes au public en 1979.

Le pays du Plain, autour de Sainte-Mère-Église, est un pays d'élevage bovin, d'abord pour la viande, dès la fin du XVII^e siècle, puis pour le lait, à partir du XIX^e siècle. Les vaches normandes, la crème et le beurre ont ainsi fait la réputation de Sainte-Mère-Église dans le monde entier, bien avant le Débarquement de juin 1944 !

La ferme-musée témoigne de cette riche histoire rurale et agricole



LES DIFFERENTS ESPACES DE VISITE

Côté musée

La cour de ferme

La ferme-musée se caractérise par une cour fermée, délimitée par l'ensemble de ses bâtiments.

A observer : le puits, le montoir à 4 marches, la courette de la fermière...

La salle commune

La salle commune est le lieu des activités domestiques : la maîtresse de maison y prépare les repas dans la grande cheminée. C'est aussi la pièce où tous les habitants de la ferme se réunissent pour manger et se reposer après la journée de travail.

Son d'ambiance, scénographie et éclairage plongent les visiteurs au moment de la veillée du soir. Tendez l'oreille !

La laiterie

La laiterie est une pièce importante dans les fermes du Cotentin. C'est ici qu'est fabriqué le beurre qui a fait la réputation de la Normandie dans le monde entier.

A voir : petit film d'archive de 5 min expliquant les étapes de la traite au beurre.

Le cellier

Le cellier est réservé à la conservation du cidre. À la campagne c'est la boisson principale (avant l'eau et le vin). Le cellier est un lieu fréquenté quotidiennement. Chacun vient se servir lorsqu'il a soif, directement « au cul du tonneau ».

Son d'ambiance : le fermier conclut les affaires importantes tout en commentant la qualité du cru avec son invité.

Le pressoir

La fabrication du cidre est une activité essentielle dans l'économie rurale. Son importance est symbolisée par l'imposant pressoir à longue étroite, abrité dans une pièce qui porte le même nom.

Vidéos d'archives, bruitage, scénographie immersive, permettent d'expliquer les étapes de la fabrication du jus de pomme.

L'écurie

À la ferme, le cheval est l'animal qui reçoit le plus de considération : il est à la fois un outil indispensable et un élément de prestige. Le cheval est un animal puissant utilisé pour les travaux des champs, le transport des marchandises et des personnes.

A observer : images d'archives, témoignages, chambrot du grand-valet.

L'étable

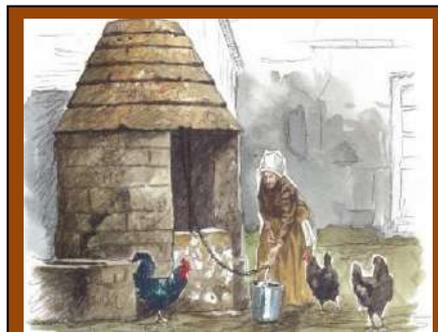
Elle abrite les vaches pendant la période hivernale. Le sol, aujourd'hui pavé, était à l'origine en terre battue. La maîtresse, qui a la responsabilité de la fabrication du beurre, est aidée par une ou plusieurs servantes, appelées *triolettes*.

Une vache pédagogique présente la rumination.

La boulangerie

La boulangerie domestique est composée d'un fournil et d'un four. Le fournil est le lieu de préparation et de cuisson de la pâte à pain. On parle alors de pain domestique ou pain de ménage.

Aujourd'hui le four à pain est allumé régulièrement pour y cuire du pain, des *bourdelots* aux pommes, des *sablés*...



Côté ferme

Les animaux de race normande

Le musée abrite et conserve des races normandes d'animaux qui ne sont pas toutes en voie de disparition, mais certaines pourraient le devenir si l'on n'en prenait pas soin. C'est le cas des lapins blancs de Hotot, des canards Duclair, ou encore des poules Cotentines...

Sont présentés les poules Cotentine, Gournay et Merlerault, l'oie Normande, les canards de Duclair et de Rouen mais aussi les lapins Normand et Blanc de Hôtot, les chèvres des fossés et les ânes du Cotentin.

Le musée vend chaque année des œufs fécondés ou les jeunes animaux nés de l'année afin de diffuser ces races normandes.

Le potager

Domaine de la fermière, elle prépare les sols, ensemence, arrose, bêche, sarcle et récolte : il y a toujours à faire ! Le jardin ainsi fruits, légumes et plantes aromatiques pour nourrir toute la maisonnée, mais aussi des plantes pour parfumer, assainir le linge ou pour soigner. Les recettes pour guérir indigestions, maux de ventre ou brûlures sont souvent transmises de mères en filles.

Aujourd'hui, le potager est entretenu par les jardiniers de la ferme-musée. Les variétés locales sont privilégiées : pomme de terre Bleue de la Manche, échalote du Val de Saire ...

On y trouve également des plantes mellifères appréciées des abeilles qui sont à proximité, ainsi que des abris à insectes.

Des actions sont menées avec les classes : visites, ateliers épouvantails ou mangeoires à oiseaux récup', abris à insectes...

Des semences de variétés locales sont proposées au public ponctuellement.



LES COLLECTIONS



La ferme-musée du Cotentin est Musée de France. Ses collections sont inaliénables.

Parmi ses missions, il y a la préservation des milliers d'objets de sa collection : de la petite cuillère au tracteur, en passant par les outils, machines, vêtements !

La ferme-musée conserve ainsi plus de 2700 objets liés à l'histoire locale. Ces objets témoignent du quotidien des fermiers, de leur travail et de son évolution au cours du siècle dernier.

Un travail thématique peut être mené sur des objets particuliers.

Exemple de travaux menés : l'évolution de la corvée de foin, le travail des femmes et son évolution au cours du XXe siècle dans les fermes...



LA GRANGE EXPOSE

2024 - 2025

« SYSTÈME D-[DAY]. Quand les paysans normands réutilisent le matériel militaire de la Seconde Guerre mondiale »

Au-delà du célèbre 6 juin 1944, de l'opération militaire du Débarquement et des parachutages qui ont fait la réputation de Sainte-Mère-Eglise, la ferme-musée du Cotentin souhaite questionner le quotidien des civils dans cette guerre et la période de Reconstruction qui a suivi.

Durant les 6 années de privations, pénuries et rationnement de la seconde guerre mondiale, les civils font preuve de beaucoup d'ingéniosité pour réutiliser le matériel de guerre, tant avant qu'après le Débarquement allié. L'apport important de matière première issu du Débarquement leur a permis de transformer et réutiliser ce matériel dans les fermes ou dans la vie quotidienne. Ainsi un casque devient mesure à grain, un étui de masque à gaz devient pot à lait, un parachute devient un chemisier...

Que nous racontent ces objets, témoins d'une période trouble et douloureuse.

Détournés pour les besoins de la ferme ou du quotidien, ces objets sont jusqu'alors peu valorisés et souvent entreposés dans un grenier, alors même que leur valeur patrimoniale est indéniable : **ils témoignent autant de la vie des civils en cette période difficile de la seconde guerre mondiale que de l'ingéniosité des habitants pour faire face à la pénurie.**

Ce patrimoine spécifique est encore très présent aux alentours de Sainte-Mère-Eglise et d'Utah Beach, près de 80 ans après le Débarquement.

Enfin, ces objets interrogent nos pratiques contemporaines relatives au recyclage et au développement durable, lesquelles s'inscrivent dans un tout autre contexte, tant économique que social.

Cette exposition est enrichie de témoignages audio, d'images d'archives ou contemporaines, discours adapté au jeune public.

Pour des raisons de conservation des objets présentés, l'exposition est visible de mars à novembre.



LES ACTIVITÉS DE MÉDIATION

VISITES THÉMATIQUES

• La visite des animaux de la ferme

PS à GS

Objectif : découvrir le **monde du vivant** : nourrissage des animaux de la ferme. Sensibilisation à la biodiversité.

Déroulement :

Découverte du **patrimoine vivant** et en particulier des animaux de races normandes du musée (poules cotentines, lapins normands, canards de Rouen, oies Normandes...).

Les élèves pourront aller chercher les œufs dans les poulaillers, nourrir et caresser certains animaux avec l'animatrice/animateur.

La ferme-musée participe à la sauvegarde des animaux de races normandes.

• Le monde des abeilles

CP à CM2

Objectif : Biodiversité : découvrir le monde fascinant des abeilles, leur rôle pollinisateur

Déroulement :

Quels sont les habitants de la ruche ? Quel rôle ont-ils ? Comment est organisée la ruche selon les saisons ? Pourquoi est-il important de préserver les abeilles ?

Observation d'inclusions d'insectes en résine avec des loupes.

Observation des ruches de la ferme-musée : mouvements des abeilles, hausses. **Les chapeaux de protection sont fournis.**

Prévoir vêtements couvrants de couleur claire.

Dégustation de miel du musée.

Fabrication d'une bougie en cire. Chacun repart avec sa bougie.

La ferme-musée accueille les ruches d'un apiculteur local avec des essaims d'abeilles domestiques.

Durée : 1h

Tarif : 2 €/élève + accès au site.

Total : 4.50 €/élève

Visite encadrée par une animatrice / un animateur.



Durée : 1h30

Tarif : 3 €/élève + accès au site.

Total : 5.50 €/élève

Visite encadrée par une animatrice / un animateur.



•La vie rurale sous l'Occupation allemande

(immersion dans les années 40 en Normandie)

CM1/CM2

Objectif :

Comprendre la vie et le travail à la campagne pendant la Seconde Guerre mondiale, les rationnements, l'alimentation...

Déroulement :

Visite thématique sous forme de déambulation dans les différents espaces reconstitués du musée : boulangerie, potager, poulailler, étable, écurie, salle commune... Visite agrémentée de documents d'archives et témoignages.

À l'issue de la visite, **dégustation d'un légume largement cultivé et consommé pendant ces années noires à la campagne...**

Thèmes abordés :

Les rationnements, les réquisitions
le travail des femmes, la vie quotidienne
le système D...

Visites complémentaires :

• **Batterie d'Azeville** : visite guidée ou en autonomie avec un audio-guide.

<https://batterie-azeville.manche.fr/>

• **Airborne Museum** : visite en autonomie (livret) ou visite guidée.

<http://www.airborne-museum.org/>

Durée : 1h30

Tarif : 3 €/élève + accès au site.

Total : 5.50 €/élève

Visite encadrée par une animatrice / un animateur.



•Un brin d'causette

CE2 à CM2

Déroulement :

Présentation de la ferme-musée : histoire de la ferme de Beauvais et évocation de ses habitants. Visite-découverte privilégiée de 2 ou 3 espaces au choix (salle commune, laiterie-laverie, cellier, pressoir, écurie, étable, boulangerie...). **Visite adaptable en fonction du projet pédagogique ou du thème souhaité.**

Thèmes possibles :

- Le quotidien : l'organisation d'une ferme, ses activités, son personnel.
- La ferme d'élevage et ses animaux autrefois.
- La fabrication artisanale du beurre : de l'étable au barattage.
- La fabrication artisanale du cidre et de l'eau-de-vie.
- Les travaux agricoles hier / aujourd'hui : le foin de l'outil à la machine, les autres corvées, la mécanisation...
- L'histoire de l'élevage laitier et du commerce du beurre en Normandie.
- Le travail et le statut des femmes dans l'agriculture.
- Les enfants dans les fermes normandes.

Durée : 45 mn à 1h

Tarif : 2 €/élève + accès au site.

Total : 4,50 €/élève

Visite encadrée par une animatrice / un animateur.



•Visite commentée expo « Système D »

CM1/CM2

Déroulement :

Visite de l'exposition « Système D-[DAY]. Quand les paysans normands réutilisent le matériel militaire de la seconde guerre mondiale », présentée à l'étage de la grange.

Quel quotidien pour la population manchoise durant l'Occupation et le Débarquement ?

Pourquoi les civils ont-ils transformé et réutilisé l'équipement militaire après la seconde guerre mondiale ?

Thèmes abordés : Occupation, rationnement, réquisitions, Débarquement, Reconstruction et modernisation du monde rural.

Durée : 1h15 à 1h30
Tarif : 2 €/élève + accès au site. **Total : 4,50 €/élève**
Visite encadrée par une animatrice / un animateur.



ATELIERS

•Du beurre à la baratte

GS à CM2

Savoir-faire anciens :
fabrication du beurre, jus de pomme, vannerie...

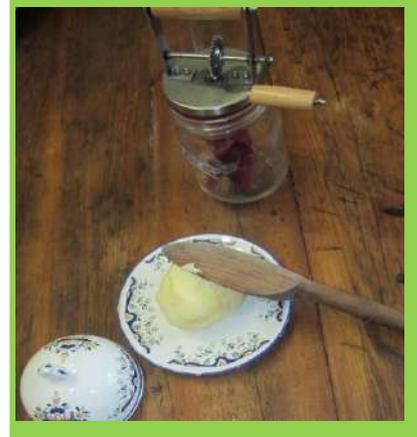
Objectif : Découvrir les travaux quotidiens de collecte et **transformation du lait au début du XX^e siècle.** S'initier à la fabrication du beurre.

Déroulement :

Après une visite de l'étable d'autrefois, présentation d'objets anciens ayant servi à la fabrication du beurre.

À l'aide d'une baratte en verre, participation à la **fabrication de beurre.**
Dégustation du bon beurre frais obtenu avec du pain.

Durée : 1h30 à 2h
Tarif : 3 €/élève + accès au site. **Total : 5,50 €/élève**
Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.



•Bourdelots au feu de bois

MS à CM2

Objectif : Découvrir ce dessert typique de Normandie à base de pomme.

Déroulement :

En salle, fabrication d'une pâte sablée à base de farine, beurre, sucre, eau. Préparation d'une pomme par élève (fonçage de la pâte, modelage autour de la pomme, personnalisation).

Cuisson au four à bois dans l'ancienne boulangerie de la ferme. Enfournement réalisé par nos soins.

Chaque élève récupère sa pomme (emmener des boîtes alimentaires).

En dehors de la saison des pommes, les *bourdelots* sont fait avec du chocolat.

Durée : 1h30 à 2h
Tarif : 3 €/élève + accès au site. **Total : 5,50 €/élève**
Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.



● À l'école de mes grands-grands-parents

CP au CE2

Objectif : Découvrir le quotidien d'un écolier à la campagne autrefois.

Déroulement :

Présentation de livres et matériel scolaire d'autrefois. Comment se déroulait la journée d'un écolier au début du XXe siècle ?

Atelier d'écriture à la plume et exercices (lignes d'écriture avec pleins et déliés, leçon de morale, bons points, poésie, dictée, arithmétique).

Chaque élève conserve son cahier d'exercices et pourra l'illustrer.

Durée : 1h30

Tarif : 3 €/élève + accès au site. **Total : 5,50 €/élève**

Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.



● Pain d'autrefois

TPS au CM2

Objectif : découvrir la fabrication du pain à la ferme autrefois.

Déroulement :

Pétrissage et façonnage de petits pains individuels par les élèves. Pâte à pain préparée et levée la veille.

Découverte du four à bois.

Pendant qu'on enfourne les pains et surveille leur cuisson, récréation et/ou visite libre du musée : la salle commune et les repas à la ferme, la fabrication du beurre, le cellier et la fabrication du cidre... ou encore les animaux de races normandes.

Dégustation du bon pain tout juste sorti du four, sinon emmener des boîtes pour les ramener à l'école.

Durée : 1h

Tarif : 3 €/élève + accès au site. **Total : 5,50 €/élève**

Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.



● Jus de pomme à l'ancienne

PS à CM2

Objectif : découvrir la fabrication du jus de pomme

Déroulement :

Présentation de diverses variétés de pommes en utilisant les sens : parfum, couleur, forme, goût...

Chaque élève participe à la fabrication du jus avec le broyeur à pommes et le pressoir.

Dégustation du bon jus obtenu.

Durée : 1h30

Tarif : 3 €/élève + accès au site. **Total : 5,50 €/élève**

Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.



•Initiation à la vannerie

CE1 à CM2

Objectif : découvrir l'art délicat du tressage de végétaux. Utiliser des matériaux naturels pour fabriquer de petits objets.

Travailler la motricité fine.

Déroulement :

Présentation d'objets utilisés dans les fermes autrefois : panier, panier à beurre, casier à bouteilles...

Présentation de végétaux à tresser : différentes sortes d'osier, cornouiller sanguin, lierre, chèvrefeuille, jonc...

Atelier de vannerie : chaque élève fabrique un petit objet (cache-pot, pot à crayons, mangeoire à oiseaux, lampion... au choix).

Chacun repart avec sa création.

Petits effectifs ou séparation de la classe en groupes d'une dizaine d'élèves.

Durée : 1h30 à 2h

Tarif : 4 €/élève + accès au site.

Total : 6,50 €/élève

Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.



JEUX

•Loto Objets d'hier, objets d'aujourd'hui

GS au CM2

Objectif : se familiariser avec les objets du quotidien au début du XXe siècle. Il s'agit d'associer des objets de même fonction mais d'époques différentes : un objet contemporain avec un objet du début du XXe siècle. Comprendre le mode de vie à la ferme dans les années 1900.

Déroulement :

Jeu en équipes : Collecter les cartes disposées dans les salles près de certains objets ou meubles et compléter la grille de loto correspondante.

Durée : 1h

Tarif : gratuit + accès au site.

Total : 2,50 €/élève

Jeu mené en autonomie.



garde-manger

•Autrefois c'était...

CP au CE2

Objectif : se familiariser avec les objets du quotidien du début du XXe siècle. Il s'agit d'associer des objets de même fonction mais d'époques différentes : un objet contemporain avec un objet du début du XXe siècle.

Déroulement :

Jeu en équipes : Relier avec une flèche l'objet ancien avec son nom (trouvé à l'aide des cartes disposées dans les salles près de certains objets ou meubles) puis avec l'objet contemporain de même fonction.

Durée : 1h

Tarif : gratuit + accès au site.

Total : 2,50 €/élève

Jeu mené en autonomie.

Imprimer les fiches-réponses avant la visite.



moque

•Que suis-je ?

GS au CE2

Objectif : se familiariser avec les objets du quotidien au début du XX^{ème} siècle.
Observer en détail des objets.

Déroulement :

Jeu en équipes : Chercher des objets à partir d'une photographie de détail et en inscrire le nom sur une fiche-réponse. 24 détails à identifier.

Peut s'adapter aux élèves non-lecteurs avec des signes de couleurs à la place des noms d'objets.

Durée : 1h

Tarif : gratuit + accès au site.

Total : 2,50 €/élève

Jeu mené en autonomie.

Imprimer les fiches-réponses avant la visite.



•Rallye de la ferme

CE1 à CM2

Déroulement :

Jeu d'orientation, d'observation, d'écoute et de réflexion : tous les indices sont sur place.

Découverte de la vie quotidienne à la ferme au début du XX^e siècle au travers des « rencontres » avec les divers habitants : le maître, sa femme, les servantes, le grand valet...

Les voici sur une photographie : Lucien, le maître et Germaine, sa femme sont debout tout à droite de la photographie. On peut voir aussi leurs deux filles, Camille et Marie...

Jeu mené en équipes : Chercher la fiche cachée dans chaque salle du musée.

À l'aide du plan, s'orienter vers les salles, retrouver la fiche, répondre aux questions.

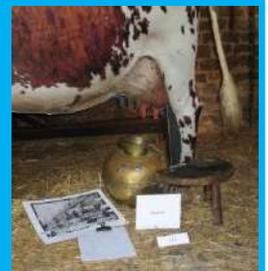
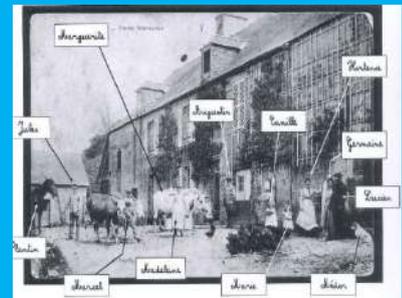
Jeu créé en collaboration avec l'inspection de l'Éducation Nationale de la circonscription de Valognes.

Durée : 1h

Tarif : 2€/élève + accès au site.

Total : 4,50 €/élève

Jeu encadré par une animatrice.



•Jeux sensoriels à la ferme

Déroulement : 2 activités courtes abordant des thématiques différentes.

Séparation de la classe en 2 groupes, qui devront alterner les activités.

Les repas à la ferme : sous forme de jeu « que suis-je ? », chaque élève a une fiche représentant un aliment accrochée dans le dos.

L'élève doit deviner quel aliment il est en posant des questions au reste du groupe. Attention, des intrus se sont peut-être glissés dans le jeu !

À faire en autonomie avec l'enseignant ou l'accompagnateur.

Les remèdes de la fermière : la fermière cultive des plantes aromatiques et médicinales dans le potager. Quelles plantes sont cachées dans les sacs en tissu ? Les élèves doivent reconnaître les plantes uniquement grâce à leur parfum.

Pour terminer, chaque équipe ira récolter des plantes pour confectionner son propre remède odorant.

Durée : 1h

Tarif : 2€/élève + accès au site.

Total : 4,50 €/élève

Jeu encadré par une animatrice.



Tarifs

• **Droit d'entrée sur le site : 2.50 €/élève.** Comprend la visite en autonomie. **Le droit d'entrée n'est demandé que lors de la première visite.** Dans le cas d'un projet pédagogique échelonné sur l'année scolaire, la classe peut revenir ensuite gratuitement.

Les accompagnateurs ont la gratuité.

• **Les activités :** les tarifs indiqués s'ajoutent au droit d'entrée.

Nous acceptons les règlements par chèque, CB ou espèces **le jour de la visite.** Dans le cas d'un règlement différé, les numéros de **SIRET et APE sont impératifs.** Merci de l'indiquer lors de la réservation. Vous recevrez la facture après la visite.

Le conseil départemental aide financièrement les projets pédagogiques des établissements (culture et patrimoine, développement durable, éco-citoyenneté...). Formulaire à télécharger sur www.manche.fr

Il est possible d'organiser votre venue sur une journée entière en combinant une visite et un atelier ou un jeu (nous consulter).

L'équipe du musée est à votre disposition pour vous aider à préparer votre projet de visite et pour effectuer une visite préalable.

Services et équipements

- Fiche-questions à télécharger sur le site
- Une salle de pique-nique (70 places, non chauffée, à nettoyer avant votre départ)
- Une salle de travaux manuels et d'écriture avec tableau paper board
- Une malle de jeux prêtée le temps du midi
- Parking pour les bus
- Un fonds documentaire et iconographique (photographies, cartes postales, affiches publicitaires...) à consulter

Code de bonne conduite

Nous vous remercions de respecter les horaires définis ensemble. Une visite commencée en retard sera écourtée d'autant.

La muséographie rendant les collections accessibles, il est primordial de rappeler à la classe, comme dans tous les musées, de **ne pas toucher les objets, machines ou meubles présentés.**

De même, il est important de **respecter les animaux** (ne pas crier, ne pas les effrayer, ni les nourrir) ainsi que les espaces verts (ne pas casser les branches des arbres ou les jeunes plants, ne pas cueillir les fruits, ne pas jeter de déchets...).

La visite en sera d'autant plus agréable pour tous.

Renseignements et réservation

Ferme-musée du Cotentin, rue de Beauvais
50480 SAINTE-MÈRE-ÉGLISE

Tél : 02.33.95.40.20

Email : musee.sainte-mere@manche.fr

Site : ferme-musee.manche.fr

Facebook : [Patrimoine et musées de la Manche](#)

La ferme-musée du Cotentin est un équipement culturel
du réseau des sites et musées du conseil départemental de la Manche.



photos : archives départementales de la Manche ; L. Reiz, D. Dagquier – CD50, X, 2019

Toutes les offres et les dossiers pédagogiques sur patrimoine.manche.fr

Conseil départemental de la Manche
Délégation à la culture
Direction du patrimoine et des musées
50050 SAINT-LÔ cedex