

DOSSIER PÉDAGOGIQUE



Ferme-musée du Cotentin

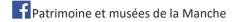
SAINTE-MÈRE-ÉGLISE (MANCHE)



1 chemin de Beauvais 50480 Sainte-Mère-Eglise

02 33 95 40 20

- musee.sainte-mere@manche.fr
- ferme-musee.manche.fr











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 :	
Système D-[DAY]. Quand les paysans normands réutilisent	
le matériel militaire de la seconde guerre mondiale	p. 7
Les activités de médiation	p.8
Informations pratiques / tarifs	p.11







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 <u>musee.sainte-</u>** <u>mere@manche.fr</u>, 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 XVIII^e et XVIII^e siècles, 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 races normandes d'animaux, le potager sans oublier le rucher et le verger de pommiers.

PISTES POUR UN PROJET Vie quotidienne **PEDAGOGIQUE:** autrefois: Savoir-faire anciens: L'évolution des ferme, vie domestique fabrication du beurre. travaux agricoles: jus de pomme, la mécanisation, la vannerie... motorisation La seconde vie du matériel militaire en La biodiversité: Normandie après la les races Seconde guerre patrimoniales Mondiale, le d'animaux de ferme, Vie quotidienne Le travail et le détournement d'objets les ruches, le verger, à la campagne statut des le potager... pendant l'Occupation: femmes dans l'agriculture système D

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-dechaussée, 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 étreinte, 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

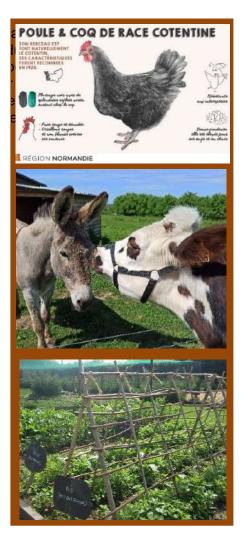
Domaine de la fermière, elle prépare les sols, ensemence, arrose, bêche, sarcle et récolte : il y a toujours à faire ! Le jardin ainsi fruits, légumes et plantes aromatiques pour nourrir toute la maisonnée, mais aussi des plantes pour parfumer, assainir le linge ou pour soigner. Les recettes pour guérir 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 durant le weekend «Fête de la Nature ».



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 - 2028

« 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.

Après 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 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 pour les Normands?

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 dans le Cotentin, plus 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, documents et d'images d'archives ou photos contemporaines.

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











LES ACTIVITÉS DE MÉDIATION

VISITES THÉMATIQUES

•La vie rurale sous l'Occupation allemande

(immersion dans les années 40 en Normandie)

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/ Vie quotidienne des civils à la campagne pendant l'Occupation :

Durée: 1h30

Tarif: 3 €/élève + accès au site.

Total : 5.50 €/élève Visite encadrée par une animatrice / un animateur.





Un brin d'causette

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 »

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.

De l'Occupation à la Libération et la Reconstruction dans les campagnes normandes

> 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

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.

Bourdelots au feu de bois

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.



Durée: 1h30 à 2h

Tarif: 3 €/élève + accès au site.

Total: 5,50 €/élève Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.



Détourne ton casque

Objectifs : Mettre en pratique le détournement et la mise en scène d'un objet. **Faire d'un objet militaire un objet d'art.** S'exprimer à travers une démarche artistique et savoir l'expliquer.

Déroulement :

Visite de l'exposition « Système D-[DAY]» : repérez bien les casques présentés, que sont-ils devenus ?

Atelier détournement : À partir d'un casque militaire, imagine un autre objet.

Exemples dans l'Histoire de l'Art : Picasso, tête de taureau ; Dali, téléphone homard ; Duchamp, roue de bicyclette...

Consignes : l'objet de départ (casque) doit être visible dans votre œuvre. Chacun choisit un autocollant d'image de casque. Choisissez bien votre image de départ : casque allemand ou américain (bien regarder leurs formes) ? vu du dessus, de profil, renversé ?

Créez une mise en scène, un décor, une fonction imaginaires ou réels, permettant de comprendre ce nouvel objet.

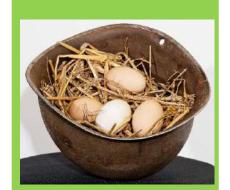
Donnez-lui un titre, une légende expliquant votre raisonnement (4 à 5 lignes).

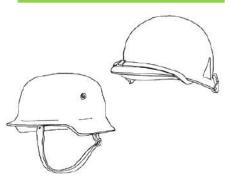
Matériel fourni :

Papier à dessin format A4 ; Stickers dessin de casque à coller sur une feuille ; Crayons, crayons à aquarelle, peinture, feutres Posca, colle, ficelle, morceaux de tissu ou de bois, plumes, magazines, ciseaux... Durée : 2h

Tarif: 3 €/élève + accès au site.

Total: 5,50 €/élève Atelier encadré par une animatrice/ un animateur.





Initiation à la vannerie

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...)
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.



INFORMATIONS PRATIQUES

Tarifs

• Droit d'entrée sur le site : 2.50 €/élève. Pas de supplément pour 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 de la Manche accompagne les collèges du département dans le cadre du dispositif Profil Manche (Parcours CITOYEN, AVENIR, SANTE et Culture). Plus d'infos sur <u>www.manche.fr</u>

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

- -
- Une salle de pique-nique (70 places, non chauffée, à nettoyer avant votre départ)
- Un espace récréatif avec jeux en bois
- Parking pour les bus
- Un fonds documentaire et iconographique (photographies, cartes postales, affiches publicitaires...) à consulter

Quelques règles pour une visite réussie...

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

Le parcours muséographique rend les collections accessibles, il est important de rappeler à la classe, que dans tous les musées, il ne faut pas toucher les objets, machines ou meubles présentés.

De même, il est important de **respecter les animaux** (ne pas les effrayer, ne pas crier, 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 agréable pour tous.

Renseignements et réservation :

Ferme-musée du Cotentin 1 rue de Beauvais 50480 Sainte-Mère-Eglise

02 33 95 40 20 / musee.sainte-mere@manche.fr

https://ferme-musee.manche.fr/

Fatrimoine 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.



ferme-musee.manche.fr

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

