

**300 MUSEES DE L'AGRICULTURE**

**Les secouristes du patrimoine**

**Les musées d'agriculture français se regroupent. Leur deuxième congrès national se tient à Lille, du 8 au 11 octobre. On en compte ainsi près de 300 aux quatre coins de l'hexagone. Très différents, mais tous ces pionniers du patrimoine agricole et rural collectent la mémoire de l'an 2000.**

Quatre jours durant, universitaires, techniciens, agriculteurs et amateurs vont jeter un coup d'œil averti dans le rétroviseur. Il s'agit de renvoyer l'image la plus fidèle possible de deux siècles de développement agro-industriel en France, à partir du secteur des bières, alcools et sucres. Ce rafraîchissement des mémoires est utile à l'heure de la modernisation.

**Les confitures de grand-mère à la graisse**

Comme l'explique François Sigaut, secrétaire de l'Association des musées, l'imbrication de l'agriculture et de l'industrie ne date pas d'aujourd'hui. « Les principales industries de conservation alimentaire, appertisation, pasteurisation, réfrigération artificielle, sont nées au XIX<sup>e</sup> siècle. L'industrie du sucre de betterave également. » Un développement industriel qui a bouleversé les habitudes de consommation. « Dès ses débuts, écrit encore François Sigaut, la production de betteraves a été un modèle d'intégration agro-industrielle. Associant étroitement les innovations juridiques (contrats de production) et les innovations techniques (façons culturales, outillage, analyse des teneurs en sucre...). De plus, la culture de la betterave exigeait une nombreuse main-d'œuvre saisonnière, venant en grande partie des régions industrielles voisines. Enfin, la production en grand du sucre a profondément



François Sigaut, historien des techniques agricoles : « C'est comme si j'apprenais à conduire une locomotive à l'heure du TGV. »

changé nos habitudes alimentaires : il suffit de rappeler qu'à l'époque d'Olivier de Serres, les confitures étaient pour l'essentiel des conserves à la saumure, au vinaigre ou à la graisse. Seuls le miel et le raisiné, beaucoup plus rares, permettaient d'obtenir quelque chose d'analogue à nos confitures actuelles. »

Les sucreries ne seront pas les seules industries appelées à témoigner à la barre. La présence dans la région Nord - Pas-de-Calais imposait aussi l'étude de la production des bières et eaux-de-vie. Mais l'histoire de la brasserie domestique, artisanale et industrielle s'est aussi écrite ailleurs que dans l'est et le nord de la France.

**Les énigmes de la jachère**

Toutes ces pages du passé agricole, François Sigaut et une poignée de fervents ne veulent

pas qu'elles tombent aux oubliettes. Ingénieur agronome, François Sigaut est un des rares chercheurs français spécialistes de l'histoire des techniques agricoles. « Pour ce qui se mange, ou se boit, constate-t-il, il y a

**AGRISEPT AUX LABOURS**

L'AFMA vient de monter sa première exposition itinérante. Fruit de la coopération de différentes structures scientifiques et techniques (INA, CEMAGREF, etc.), elle a pour thème les labours d'ici et d'ailleurs. Les 100 m<sup>2</sup> d'exposition ont été présentés à Amiens lors de la finale des championnats de France de labours. Ce travail peut s'adapter à de nombreuses initiatives locales. Un important volet audiovisuel permet notamment de découvrir le film réalisé par Agrisept, lors des premières Rencontres nationales de préparation du sol, en Aveyron. Nous en reparlerons. L'AFMA, enfin, ouvre une souscription pour dédication du livre d'Haudricourt et Delamarre : « L'homme et la charrue à travers le monde ».

« *Avantage de monde !* » On s'est intéressé beaucoup au mobilier ou à l'architecture mais pas assez au machinisme et aux techniques. Son champ de recherche est immense et les énigmes de l'histoire des techniques agricoles nombreuses : « Les trois quarts de notre travail de recherche consistent à corriger des idées fausses. » Au sommet de son tableau de chasse, ce traqueur de savoir-faire anciens aime citer le jour où, parcourant par hasard une revue écossaise de 1801, il a

découvert que la jachère était inconnue jusqu'alors au pays du monstre du Loch Ness. Son introduction au XIX<sup>e</sup> siècle fut considérée alors comme un progrès technique. Jusqu'à ce qu'elle fut condamnée pour des raisons économiques. Familier des bibliothèques, ce solitaire est aussi homme de terrain. Il aime rencontrer tant les amateurs les plus obscurs que ses collègues universitaires internationaux.

L'enjeu de son travail est primordial : il ne faut pas couper le fil de l'histoire. Avant le XIX<sup>e</sup> siècle, ce n'est pas la préhistoire. « Bien sûr, on peut me comparer à celui qui apprend à conduire une locomotive alors que tout le monde parle du TGV, mais ce n'est pas une quelconque nostalgie qui me guide », précise-t-il. L'histoire peut aider plutôt à remettre les pendules à l'heure. Ainsi, la crise agricole actuelle évoque pour lui celle des années 1880, où les céréales étrangères arrivèrent en grande quantité sur le marché français. Les paysans d'alors se tournèrent vers les productions animales. Autre époque comparable : les années 1930. Incollable sur les techniques oubliées de conservation des grains en atmosphère confinée (un ensilage souterrain victime du lobby industriel de l'acier) ou sur la dizaine de familles de techniques de la moisson en France et dans le monde, François Sigaut est plus optimiste qu'il y a dix ans sur l'impact de ses recherches. Cet inclassable pense toujours au terrain à défricher. Celui qui conte comment hier aussi nos ancêtres ont fait face aux défis de leur époque.

**Robert-Frédéric MIGLIORINI**

**UNE FERME QUI EXPOSE**

Françoise et Jean-Daniel Pasquet ont, depuis 20 ans, le virus des arts et traditions populaires. Agriculteurs dans la Nièvre, ils ont transformé une grange de la ferme en petit musée regroupant toutes pièces rassemblées. Depuis les années soixante, ils ont sauvé tout ce qui pouvait l'être. Aujourd'hui, ils présentent près de 3 000 pièces dont la plus impressionnante est une grande roue de moulin en bois. L'ensemble de leur collection témoigne de la vie quotidienne dans une ferme d'avant la mécanisation. Jean-Daniel Pasquet, 52 ans, a d'autres cordes à son arc culturel. Il a décidé de monter, avec des amis, des expositions itinérantes sur des thèmes agricoles. Les filières n'ont pas de secret pour cet artiste animateur : la première-année parcourt le chemin du blé au pain. Elle a attiré 15 000 visiteurs et séjourné dans les maisons de la culture. Pour

10 000 F environ, les associations locales peuvent la louer. La formule des expositions itinérantes est une solution d'avenir, pronostique M. Pasquet. Ces expositions intéressent plus de visiteurs qu'un simple musée et coûtent moins cher en TVA, diagnostique cet agriculteur soucieux de diversification. J.-D. Pasquet adhère à l'Association française des musées d'agriculture (1) depuis son lancement, il y a un an. Une association qui veut aider des bénévoles à passer à un stade plus scientifique. « Cette initiative est très utile pour régler notamment les problèmes juridiques que rencontrent ceux qui s'intéressent aux arts et traditions populaires. C'est aussi un excellent carrefour. » L'universitaire y côtoie le paysan. Personne n'est de trop sur ce front là.

(1) 8, avenue du Mahatma-Gandhi, 75118 Paris.

**NOUS PENSONS A L'HIVER GARDEN RELAX "GÈLE" SES PRIX**

Modèle présenté S 1470



Ex. : S 1430 polyéthylène 4,20 x 9 x 2,10 = 4 334 F TTC livré  
Gamme importante, crédit possible. Couvertures polyéthylène ou PVC armé, accessoires, chauffages, châssis, vérandas, pavillons de jardin, etc...  
Tunnels de jardin à partir de 170 F TTC. Maxi tunnels (tomates, etc...) 5 fois 1,50 x 0,80 x 0,40 + 2 extrémités 650 F TTC livré.

Pour toute commande ou demande de documentation gratuite, écrivez ou téléphonez à :

**Garden Relax** 3, rue de la Verte Prairie 59169 FERIN  
Tél. 27.96.80.48

PPN 790.83.03