

FERME-MUSÉE DU COTENTIN

VACHES EN FÊTE ! – 10^e EDITION

La ferme-musée du Cotentin à Sainte-Mère-Église, site géré par le conseil départemental de la Manche, organise la 10^e édition de « Vaches en fête ! », le dimanche 19 juillet 2015, de 11h à 19h.

10^e EDITION

VACHES EN FÊTE !

**DIMANCHE
19 JUILLET
2015
11h à 19h**

SITES MUSÉES & DU DÉPARTEMENT DE LA MANCHE

**Ferme-musée
du Cotentin
Sainte-Mère-Église**

Renseignements :
02 33 95 40 20

- Restauration sur place
- Entrée : adulte 3 € / enfant 1 € / tarifs réduits 2 €

patrimoine.manche.fr

CONTACTS PRESSE

Nicolas Bourdet
02 33 05 95 03 – 06 86 38 20 84
nicolas.bourdet@manche.fr

Alexandra Durand
02 33 05 99 11 – 06 08 56 31 60
alexandra.durand@manche.fr

DE LA VACHE AUX PRODUITS LAITIERS :

Chaque troisième dimanche de juillet depuis 10 ans, Vaches en fête ! met à l'honneur l'élevage bovin et les produits laitiers de Normandie dans une ambiance festive et familiale.


Toute la journée, les visiteurs peuvent participer à de nombreuses animations gratuites, rencontrer les éleveurs, approcher les vaches, invitées incontournables de cette manifestation, et déguster de bons produits laitiers fermiers.


Cette journée est aussi l'occasion de découvrir le musée et le parc agricole, ainsi que les expositions « Cent professions – Les femmes et l'agriculture normande en un siècle » et « A hue et à dia ! Histoire du cheval de trait en Normandie ».




UNE JOURNÉE VACHEMENT ANIMÉE :


▪ PRATIQUER !


 **NOUVEAU !** Un atelier de traite à la main proposé par François Thiébot, de la Ferme aux 5 saisons qui contera également des ateliers pain.


 Des ateliers culinaires avec les bons produits du terroir normand !

 Des ateliers de fabrication de beurre à la baratte avec la crème AOP d'Isigny


▪ DÉCOUVRIR ET ÉCHANGER !

 Sept races de vaches différentes seront présentes parmi les plus représentées en France mais aussi une invitée particulière : la vache *Highland Cattle*. **NOUVEAU !**


 **NOUVEAU !** L'exposition « Du lait et pis c'est tout ! » sur les vaches, les produits laitiers et le développement de la production laitière en Normandie.


 **NOUVEAU !** Nayla Chérino Para, vétérinaire et formatrice spécialisée en médecines énergétiques, présentera les bienfaits de l'acupuncture sur les bovins.

▪ GOÛTER


 De la restauration sur place proposée par des agriculteurs et producteurs de la Manche : à chacun de composer son pique-nique gourmand et normand !

▪ S'AMUSER !

 Des balades en carriole dans le parc agricole de la ferme-musée avec ses animaux de races locales et ses vergers.

 Des jeux et attractions dans l'espace des "P'tits fermiers", dédié aux enfants : jeu de l'oie géant, maquillage, atelier de peinture, découverte du potager au volant d'un tracteur à pédales... Avec l'ASAVPA, le CIVAM, l'IRQUA de Normandie et le lycée agricole de l'abbaye de Montebourg, c'est l'occasion de cultiver son savoir agricole !

▪ DANSER !

 **NOUVEAU !** De la musique qui rend hommage aux chansons françaises, bretonnes et acadiennes. Ça va guincher avec le groupe « Pied'S'Trad » !

DES INVITÉES AUX BELLES ROBES

LA BASSE-NORMANDIE, REGION D'ELEVAGE

Spécialisée dans l'élevage bovin depuis le XIX^e siècle, la Basse-Normandie est aujourd'hui la deuxième région française par l'importance de son troupeau de bovins. La région compte un cheptel d'un peu plus d'1,6 million de têtes. Cet élevage a essentiellement une vocation laitière, **la Manche possédant le troupeau laitier le plus important de France** (plus de 230 000 têtes) !

En aval de la filière, de nombreuses entreprises de transformation assurent la valorisation du lait. La Basse-Normandie est ainsi la première région française productrice de beurre, de crème et de fromages au lait de vache.

En collaboration avec les UPRA bovines (Unités de Promotion de la Race), **des vaches et veaux sont présentés au public qui peut les approcher.**

Quelles sont les caractéristiques de chaque race ? Pourquoi élever une race en particulier ? Quel est le travail au quotidien ? **Les éleveurs prennent la parole** afin de répondre à toutes les questions concernant leur métier et les races qu'ils ont décidé de valoriser dans leur exploitation.

LES RACES BOVINES PRÉSENTES



La race normande

Cet animal emblématique de la Normandie est issu d'une sélection initiée par des éleveurs du Val de Saire et du Pays de Caux au XIX^e siècle.

Reconnaisable à sa robe bringée et à ses lunettes rouges,

cette race mixte est élevée pour sa viande et surtout son lait. Ce dernier, riche en matières grasses, est très recherché : il a contribué à forger la réputation de la crème, du beurre et des fromages normands. Sa viande, notamment celle des femelles, est savoureuse grâce à son persillage : les filaments de gras, qui parcourent la viande, la rendent naturellement plus tendre et savoureuse. Notre région regroupe environ un tiers des vaches Normandes présentes sur le territoire français.

Site Internet : www.lanormande.com

La race jersiaise

Originaire de l'île de Jersey, elle est surnommée « la vache aux yeux de biche ». De



petit gabarit, elle est élevée pour son lait, riche en protéines. Elle est essentiellement

implantée dans l'ouest de la France.

Site Internet : www.lajersiaise.fr

La race montbéliarde

En Franche-Comté, le poids de cette race de



vache est considérable dans l'économie locale, car elle y est la base du revenu des exploitations agricoles. Cette race, avant tout laitière, est présente dans toute la France et

notamment dans la Manche.

Site Internet : www.montbeliarde.org

La race prim'holstein

La prim'holstein est une race de grande taille, facilement reconnaissable à la couleur de sa robe pie noire. Cette race d'origine hollandaise s'est imposée partout, en France et dans le monde, comme la star de la production laitière.



Site Internet : www.primholstein.com

La race limousine



Remarquée dès le XVII^e siècle pour sa puissance musculaire, cette vache à viande rustique est

également habituée aux conditions difficiles en hiver. Elle présente d'excellentes aptitudes bouchères et de très bonnes qualités maternelles, ce qui a permis de forger sa renommée jusqu'en Normandie.

Site Internet : www.limousine.org

La race charolaise



La charolaise est une race bovine originaire de Bourgogne, vouée principalement à la production de viande. De grand gabarit et de couleur claire unie, cette race fournit une viande peu grasse. Elle

est aussi réputée pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité.

Site Internet : www.charolaise.fr

NOUVEAU ! La race highland cattle



La *highland cattle* est une race originaire d'Écosse qui se caractérise par ses poils longs et sa paire de longues cornes dressées en l'air. Cette vache rustique, qui demande peu de soin et s'adapte à tous les climats, est parfois utilisée pour entretenir des landes ou des marécages. Elle fournit par ailleurs une viande persillée de bonne qualité gustative. Malgré sa qualification bouchère, des textes évoquent des fromages réalisés à partir de son lait riche en matières grasses. Autre exploit de cette vache : sa longévité, une vache peut continuer à avoir des veaux après ses 20 ans !

Site Internet (en anglais) : www.highlandcattlesociety.com









DE DÉLICIEUX PRODUITS LOCAUX


LE LAIT, UNE RICHESSE NORMANDE

Le lait est une matière première offrant de grandes possibilités. Mais avec les différentes appellations, labels et autres signatures nationales ou normandes, il est souvent difficile pour le consommateur de faire la différence entre les étiquettes des produits : « fermier », « bio », « au lait cru », « au lait thermisé », ... C'est pourquoi les producteurs et coopératives sont invités à présenter leurs savoir-faire et leurs produits traditionnels ou plus originaux.


DES PRODUCTEURS LAITIERS ET DE VIANDE BOVINE

Sont invités à présenter leurs spécialités et leur savoir-faire :

-  **La Ferme bio de Belle Eau** (Saint-Jean-de-Daye) : lait cru, crème, tomme normande, yaourts nature et aux fruits de saison, fromages blancs, teurgoule, riz au lait, crème au chocolat.
-  **NOUVEAU ! La Ferme de Beaucoudray** (Yvetot Bocage) : beurre doux, salé et aux algues, tarte au camembert.
-  **La Ferme de la Chouquerie** (Saint-Sauveur-Lendelin) : lait frais, confiture de lait, yaourts, teurgoule, crème aux œufs, bouillie de sarrasin, lait cru, camembert au lait cru AOP.
Site Internet : www.ferme-chouquerie.jimdo.com
-  **NOUVEAU ! La Ferme du Moulinet** (Ecoqueneauville) : yaourts fermiers.
-  **NOUVEAU ! La coopérative laitière d'Isigny Sainte-Mère** présentera ses activités, ses produits et ses éleveurs.
Site Internet : www.isigny-ste-mere.com
-  **L'EARL des Croutes** (Grosville) : crèmes glacées et sorbets fermiers.
-  **La Ferme bio de Domi et Isa** (Yvetot Bocage) : crèmes glacées fermières bio.
-  **Faire France** : lait équitable demi-écrémé.
Site Internet : www.fairefrance.fr

 **Mont Blanc** : crème aromatisée, riz au lait et goûters laitiers fabriqués en Normandie et ayant pour ingrédient principal du lait 100% local.

Site Internet : www.desserts-montblanc.fr


 **NOUVEAU ! Ferme de la mare au pois (Millières)** : Viande bovine sur commande.





MANGER LOCAL, MANGER NORMAND



Il est possible de se restaurer sur place tout au long de la journée pour tous ceux qui ont un gros appétit ou une petite soif !

 **À chacun de composer son pique-nique gourmand et normand.** Des agriculteurs de la Manche proposent notamment : des grillades, des légumes, des fromages, de la teurgoule, des crêpes, des glaces, des petits pains au lait, etc, tous issus de leur production !

 **Des produits cidricoles** : Alain Pismont, de la cidrerie du Père Mahieu, propose ses produits fermiers : jus de pomme, cidre pression, pommeau et bien sûr, l' incontournable calvados.

 **Des bars à lait**, mis à disposition par le LILANO (Laboratoire interprofessionnel laitier de Normandie), pour déguster du lait nature ou aromatisé.

LE PLEIN D'ANIMATIONS ET DE DÉCOUVERTES

ÊTRE ACTEUR DE SA JOURNÉE

NOUVEAU ! Traire à la main

La vache jersiaise de la ferme aux 5 saisons sera traitée à la main à deux reprises durant la journée (à 11h30 et à 17h). L'occasion de s'essayer à la traite mais aussi de goûter le lait chaud, tout juste sorti du pis

Faire du beurre à la baratte

Le beurre, qui a contribué à la renommée mondiale de la Normandie depuis le XIX^e siècle, est mis en valeur à travers des démonstrations de fabrication « traditionnelle » à la baratte : du pot de crème à la motte de beurre, chacun peut découvrir tous les secrets de cette technique. À déguster sans modération sur un morceau de pain frais !

Cuisiner et goûter

Lors d'ateliers culinaires, tout au long de la journée, petits et grands peuvent découvrir de nouvelles recettes à base de produits laitiers et de viande bovine. Un atelier de fabrication de tartelettes aux fruits, permettra aux petits de mettre la main à la pâte. Profitez-en pour goûter des plats originaux et pourquoi pas, de les faire partager à tous à la maison !



Pétrir la pâte à pain

François Thiébot, de la Ferme aux 5 Saisons à Flamanville, assure dans la boulangerie la fabrication du pain, agrémentée d'histoires incroyables. Ce boulanger-conteur ne manquera pas de vous faire goûter son pain tout juste sorti de la « goule du four ».

Site Internet : fermeaux5saisons.pagesperso-orange.fr

S'informer sur les qualités nutritionnelles des produits laitiers

En collaboration avec le CNIEL (Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière), le lycée agricole de l'Abbaye de Montebourg propose une présentation ludique afin de tout savoir sur les qualités nutritionnelles des produits laitiers.


Sites Internet : www.produits-laitiers.com, www.abbaye-montebourg.com


Se promener en carriole

Transportés en carriole tirées par des chevaux de trait, les visiteurs peuvent observer les animaux de races locales présents dans le parc agricole de la ferme-musée. Une exclusivité pour la journée « Vaches en fête ! » qui séduira petits et grands !


POUR LES P'TITS FERMIS

Dans un espace qui leur est consacré, les enfants ont la possibilité d'apprendre tout en s'amusant !


 Au programme : ateliers culinaires, ateliers de peinture sur le thème des vaches, maquillage, contes, jeu-concours, parcours en tracteur à pédales...

 Et toujours les jeux en bois, pour découvrir les jeux d'autrefois mais aussi des jeux plus récents comme le Meuhlky, développé par les collégiens de Notre-Dame de Saint-Pierre-Église.




 L'IRQUA-Normandie (Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire de Normandie) est présent avec ses produits signés « Bienvenue en Gourmandie » et un jeu de l'oie géant qui emmène les enfants sur les chemins des produits normands de qualité... Une surprise est à la clé pour les jeunes participants !

Site Internet : www.irqua-normandie.fr

 Le CIVAM (Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural) propose de découvrir le jeu de l'agriculteur en herbe pour devenir agriculteur le temps d'une partie ! Pas d'hésitation, on enfle ses bottes et c'est parti pour (re)découvrir le quotidien d'un agriculteur « durable » à travers un jeu de questions/réponses !

Site Internet :

<http://civambassenormandie.org/>

 L'ASAVPA (Association des Salariés de l'Agriculture pour la Vulgarisation du Progrès Agricole) présente et vend les bandes dessinées « Jules et Juliette à la ferme ». Ces BD permettent de tout savoir sur les métiers agricoles de manière simple, attractive et ludique.

Site Internet : www.fnasavpa.org

DÉCOUVERTE DU MONDE AGRICOLE

Le monde apicole

Jacques Brault fait découvrir le monde fascinant de l'apiculture : les abeilles, le miel, le métier d'apiculteur.

Site Internet : lamancheapicole.free.fr

Les bienfaits de l'acupuncture pour les bovins

Nayla Chérino Parra, vétérinaire et formatrice en médecines énergétiques sur les bovins, vient présenter son activité et les avantages de l'acupuncture pour la santé des animaux : action préventive, points après vêlage. L'objectif est d'éviter d'utiliser des médicaments qui pourraient passer dans le lait et empêcher sa consommation.

L'exposition « Du lait et pis c'est tout ! »

La ferme-musée du Cotentin emprunte, pour la journée, l'exposition « Du lait et pis c'est tout » aux musées de Villedieu-les-Poêles. Petits et grands pourront ainsi découvrir comment une vache fait du lait, les différents produits laitiers et leur développement en Normandie, les origines de leur réputation, les AOP et AOC sur les produits laitiers à travers des panneaux.

NOUVEAUTÉ ! - DE LA MUSIQUE QUI TAPE DU PIED AVEC « PIED'S'TRAD »

Pied'S'Trad rend hommage aux chansons françaises, bretonnes et acadiennes avec un répertoire dans la tradition des chansons de menteries et de fête. On retrouve l'énergie propre à ce type de musique avec la podorythmie, les voix, le swing. L'ensemble est teinté de folk contemporain qui donne une nouvelle vie à ces chansons.

C'est une musique trad. revisitée qui, sans aucun doute, est bien d'son temps !



MARCHÉ DE L'ARTISANAT

Des artisans exposent et vendent des créations originales sur le thème de la ferme et des vaches : articles de cuir, objets miniatures, peintures...


Découvrez aussi l'univers créatif d'Anne Clabaux, avec son coup de pinceau made in Normandie !

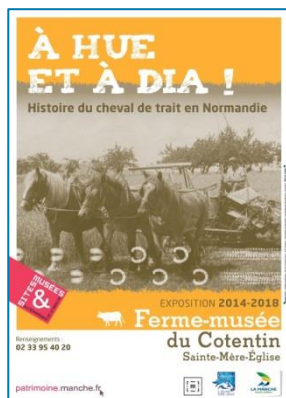
Site internet : <http://www.anne-clabaux.com/>







ENCORE UN PEU DE TEMPS LIBRE ?

Cette journée d'animation est également l'occasion de visiter ou revisiter la ferme-musée :

-  L'exposition « À hue et à dia ! Histoire du cheval de trait en Normandie ». Avant l'arrivée du tracteur, les chevaux sont utilisés dans les fermes normandes pour les travaux agricoles et les déplacements quotidiens. Dans la Manche, un lien fort unit depuis plus d'un siècle le paysan et le cheval. La motorisation de l'agriculture est un



acquis, mais la traction animale se révèle être bien plus qu'un simple outil.




-  L'exposition « Cent professions – Les femmes et l'agriculture normande en un siècle ».
-  La reconstitution et la mise en ambiance de la vie et du travail à la ferme au début du XX^e siècle (écurie, étable, laiterie, salle commune, pressoir, cellier...).
-  La présentation de machines hippomobiles.
-  les 19 hectares du parc agricole avec les animaux de races locales, les vergers de sauvegarde et le potager.

La boutique propose toujours plus de produits en lien avec le monde agricole.

INFORMATIONS PRATIQUES

Horaires : de 11 h à 19 h, restauration sur place.

Tarifs réduits pour l'occasion (incluant toutes les activités et la visite du musée) :

-  3 € pour les adultes.
-  2 € pour les étudiants, demandeurs d'emploi, handicapés, groupes supérieurs à 20 personnes.
-  1 € pour les enfants (7-18 ans).

Renseignements

Ferme-musée du Cotentin

1 chemin de Beauvais

50480 Sainte-Mère-Église

Tél : 02 33 95 40 20

Fax : 02 33 95 43 27

Courriel : musee.sainte-mere@manche.fr

Site Internet : patrimoine.manche.fr

Facebook : Patrimoine et musées de la

Manche

