



Communiqué de presse

Dans le cadre de ses animations 2021,
l'écomusée du Perche vous propose :

Fête du bocage

Le lundi 01 novembre 2021

Contacts et renseignements :

Ecomusée du Perche
Prieuré de Sainte-Gauburge
61130 Saint-Cyr-la-Rosière
Tél. : 02 33 73 48 06

accueil@ecomuseeduperche.fr
www.ecomuseeduperche.fr



GRATUIT

**Pass sanitaire et port du
masque obligatoire**

A l'Écomusée du Perche, Le bocage s'agite avant l'hiver !

Voilà plus d'une quinzaine d'années que l'écomusée propose une animation consacrée au bocage et à la pomme : la Fête de l'Arbre et du Cidre. Au cours de cette journée, sont proposées au public de façon constante mais renouvelée, des connaissances, des impressions concernant un paysage particulier : le bocage et son exploitation.

Ces thèmes de l'arbre et du cidre sont l'occasion de conférences, d'expositions, de démonstrations et de dégustations, le tout répondant à un axe fondamental : culture et environnement.

Comme chaque année, le pressage de pommes est l'animation phare de la journée. Vous pourrez voir un grugeoir ancien, outil permettant de broyer les pommes. Vous pourrez également assister au travail des hommes au pressoir.

En vedette !

Brassage du cidre du prieuré au pressoir à traction animale, mené par Christine Sallé avec la participation de Percheron de Saint-Pierre.

Les savoir-faire

- Brassage du cidre du prieuré au pressoir à traction animale, mené par Christine Sallé, avec la participation de Percheron de Saint-Pierre.
- Distillateur ambulant.



La pomologie

- Présentation et identification de variétés anciennes de pommes et poires par les Croqueurs de Pommes des Collines du Perche.
- Plantation d'arbres fruitiers en palmette et démonstration de palissage. **11h30, 14h30, et 16h** par les Croqueurs de Pommes des Collines du Perche.

Ateliers et animations

- Vannerie avec l'association Préaux Patrimoine.
- Taille et entretien des haies et fruitiers par les Croqueurs de Pommes des Collines du Perche.

Marché fermier

- Bière artisanale
- Fromage fermier
- Vente de végétaux
- Cidriculteur, confiturier

Conférences

Le cormier dans tous ses états, Évelyne Moinet, association Sorbus domestica, 11h

L'association Sorbus domestica, créée en 2017 à la suite d'un inventaire mené en Sarthe et dans l'Orne, s'emploie à faire connaître et renaître le Cormier. Elle a pour objectifs de mener un inventaire élargi des espèces afin de préserver l'héritage de la biodiversité, de sensibiliser à l'intérêt de cette espèce patrimoniale, la mutualisation des savoirs et des savoir-faire, la valorisation du fruit et du bois, la culture, la multiplication, la reproduction et enfin la diffusion de produits du cormier.

Le cormier est un arbre qui donne des fruits en forme de poire ou de pomme. Son bois dur et plus dense que le chêne lui permettait d'être largement utilisé au XIX^e siècle pour confectionner des outils pour les ébénistes et les menuisiers. Ses fruits, consommés blets, entraient dans la composition de boissons et confitures, mais aussi de remèdes. Évelyne Moinet, présidente de l'association Sorbus Domestica détaillera tous ces usages lors de sa conférence.

L'association sera également présente tout au long de la journée et proposera aux visiteurs d'acquérir des plants de cormiers et des produits dérivés de cet arbre.

Pour en savoir plus : <https://www.cormier-sorbusdomestica.com/>

L'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) cidre du Perche, Dominique Plessis, producteur de cidre, 15 h 30

Le cidre du Perche

A la fin du XVIII^e siècle, le Perche a connu un refroidissement climatique entraînant des maladies qui ont provoqué la destruction du vignoble. Le raisin est alors remplacé par la pomme et la poire dans la composition des boissons quotidiennes. Les champs et les prés sont alors complantés.

Dans la première moitié du XX^e siècle, le cidre était fabriqué dans de nombreuses fermes du Perche. Des cidreries industrielles s'implantent également et le développement du chemin de fer permet l'acheminement du cidre à Paris.

A partir des années 1960, l'utilisation du tracteur et l'intensification de l'agriculture font disparaître les pommiers du paysage percheron. La surproduction et la chute des cours du cidre participent au déclin de sa production.

A la fin des années 1980, des producteurs se spécialisent dans la production cidricole et permettent la relance de la filière cidricole du Perche.

En 2020, le Cidre du Perche obtient le label Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Pour en savoir plus : <https://cidreduperche.fr/>

Exposition

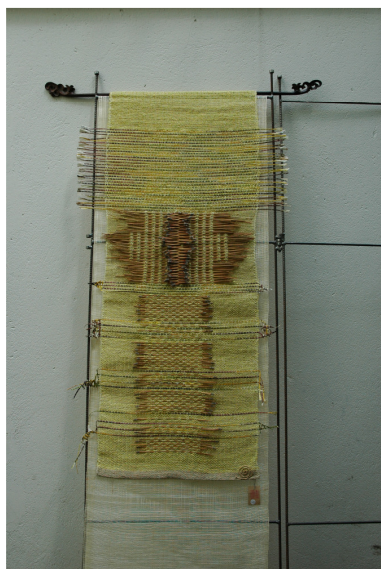
Élisabeth Toupet, tissages de nature, Nature tissée



« Butineuse textile », Élisabeth Toupet explore avec passion toutes les techniques du tissage, de la broderie et de la peinture qu'elle mêle avec poésie et naturel.

Pour Élisabeth, toute matière est prétexte à création et à mise en lumière ; la ficelle de papier mais aussi tout ce qu'elle glane, comme les herbacées ou les aiguilles de pin.

Vous pourrez découvrir son univers lors de l'exposition, *Tissages de nature, Nature tissée* qui sera présentée dans la salle Adam et Eve du logis du prieur à partir du 1^{er} novembre.



Nos partenaires

Les Croqueurs de Pommes

Pendant des années, les Croqueurs ont essentiellement orienté leurs actions de sauvegarde vers la recherche des anciennes variétés. Aujourd'hui, au-delà de l'identification qui reste indispensable pour maintenir et produire ces variétés oubliées, les Croqueurs tentent de sensibiliser le public à l'intérêt de greffer et de planter. Le public est de plus en plus nombreux à vouloir planter des variétés anciennes, des municipalités participent à ce mouvement de sauvegarde en créant dans les villes des espaces plantés de fruitiers.

Les Croqueurs de Pommes veulent par leurs actions réveiller la mémoire des saveurs, des odeurs, et faire découvrir aux plus jeunes la richesse de toutes ces variétés locales, de la diversité des couleurs à la diversité des saveurs, en n'oubliant pas la diversité des périodes de consommation, qui, pour la pomme, permettent de consommer chez soi des fruits sains toute l'année.

Les Croqueurs de Pommes souhaitent aussi transmettre, au travers de la connaissance de ce patrimoine unique et irremplaçable, les traditions attachées à ces fruits, qui participent de l'identité du Perche.

Dans le Perche, 250 adhérents participent ainsi à la sauvegarde des variétés locales. Et ce sont 7000 adhérents sur le plan national qui œuvrent à cette sauvegarde du patrimoine régional français.

Ensemble, sauvons nos fruits locaux.

Croqueurs de Pommes – Collines du Perche

Serge MORICE
14 La Borde
28400 Souancé-au-Perche
Tél : 02 37 29 15 54

La Reinette Verte, Préaux-du-Perche

L'association La Reinette Verte est installée à Préaux-du-Perche, sous la responsabilité d'Anne Querné. Une trentaine de jours en automne, principalement les week-ends, est ainsi consacrée à la fabrication de jus de pomme. « Le but est de recréer une activité de transformation en milieu rural. Cela peut aussi amener les personnes intéressées à replanter des pommiers ».

Avec plus de 300 adhérents et 100 tonnes de pommes transformées pour une production de 60.000 litres de jus de pomme, La Reinette Verte entend jouer un rôle éducatif. « Si le but premier est de valoriser les pommes, nous sommes très attachés à l'aspect humain, à la pédagogie, et cela dans une ambiance conviviale. On vient pour passer une bonne journée et apprendre des choses sur la pomme et sa transformation ».

Les membres de l'association sont d'origines diverses : anciens agriculteurs qui possèdent encore quelques pommiers, néo-ruraux qui ont planté quelques arbres, et citadins qui achètent un peu de pommes et repartent le soir avec un breuvage qu'ils auront eux-mêmes réalisé.

La Reinette Verte

Vente directe de jus de pomme
61340 Préaux-du-Perche
Tél. : 02 37 49 84 14 ou 02 37 49 83 74
Courriel : infos@reinette.net

Christine Sallé

Originnaire de la Somme et passionnée par les chevaux de trait, elle s'est installée depuis plusieurs années à Prévelles (72). Elle découvre le débardage à cheval lors d'un emploi-jeune à l'Arche de la Nature, au Mans, aux côtés de Jean-Baptiste Ricard. Salariée dans une entreprise de débardage, elle parcourt la France au gré des demandes, avant de créer son entreprise. Elle a créé une association, Le Trait d'Union, pour promouvoir l'utilisation du cheval de trait sous toutes ses formes. Pour cela, elle multiplie les animations : démonstrations de débardage, et participe à des fêtes.

