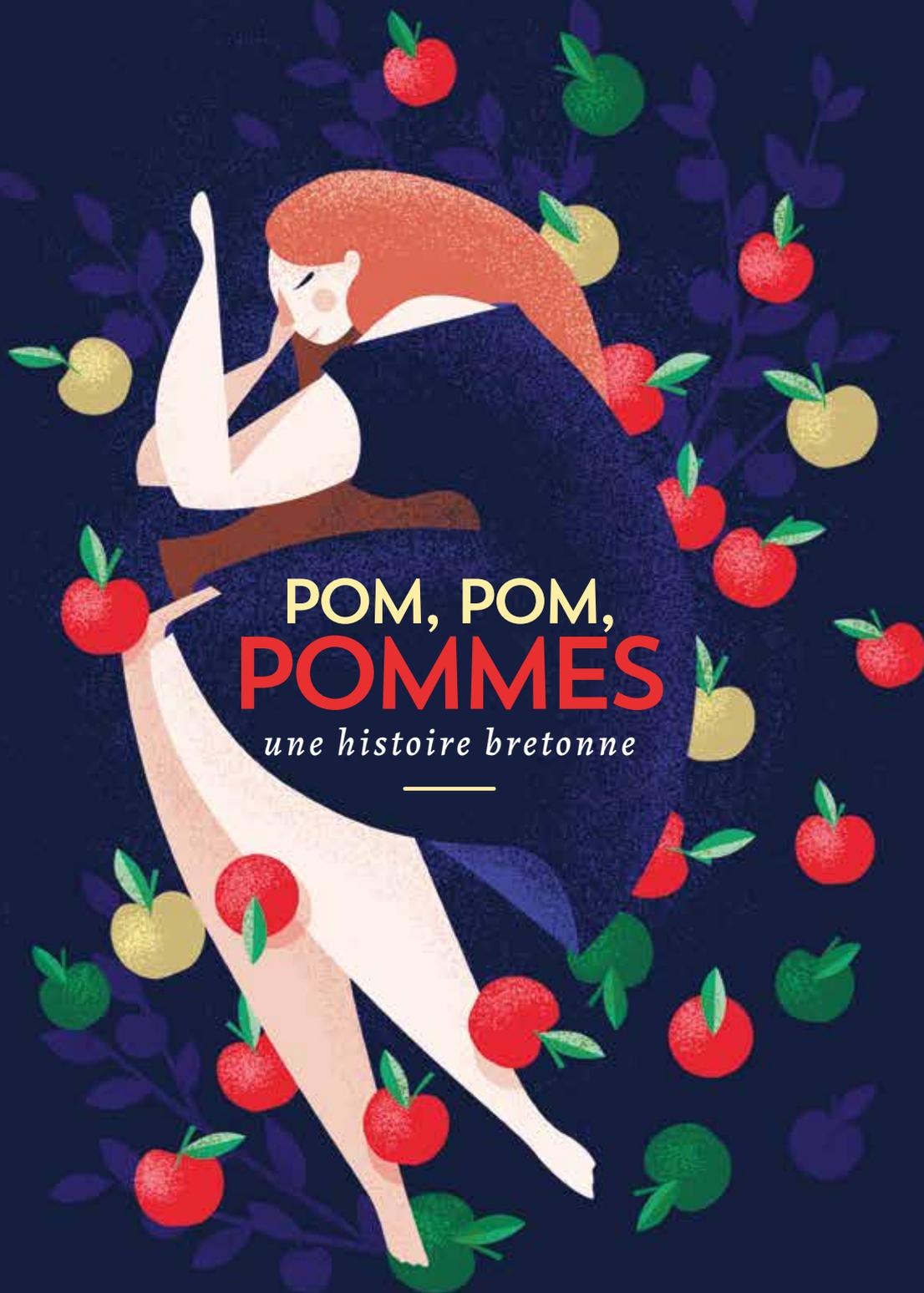


ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES



POM, POM,
POMMES

une histoire bretonne

EXPOSITION
DU 30 NOVEMBRE 2019
AU 30 AOÛT 2020



DOSSIER DE PRESSE



L'EXPOSITION D'UN COUP D'ŒIL

*Photographie de Hamon-Trémeur.
Archives départementales
d'Ille-et-Vilaine, 9Fi2395.*

Entre la pomme et la Bretagne, c'est une affaire qui tourne rond. Savez-vous combien de variétés de pommiers y sont encore recensées ? Pas moins de 3 000 !

Les Bretons et la pomme ont lié leur destin depuis des siècles. Mentionné dès le 14^e siècle en Ille-et-Vilaine avant de s'étendre à la Basse-Bretagne, le fruit le plus consommé de France a fait les beaux jours de l'économie rurale en Bretagne jusqu'à son âge d'or entre 1850 et 1950.

À croquer, cuite, transformée en jus, en cidre ou en eau-de-vie, la pomme est fortement associée à l'image de la Bretagne. Sa production témoigne d'un savoir-faire artisanal qui a façonné les paysages mais aussi la vie quotidienne, les relations sociales et l'imaginaire du territoire.

Trait distinctif de l'histoire et du patrimoine de Bretagne, la pomme a su résister aux bouleversements de la production agricole intensive. Sa diversité variétale est demeurée d'une ampleur inégalée.

À travers les regards croisés du botaniste, du géographe, de l'horticulteur et de l'ethnologue, l'exposition « Pom, pom, pommes, une histoire bretonne » fait découvrir au public les multiples relations qui lient l'homme au fruit, particulièrement en Bretagne.

Elle met en valeur son importance à la fois sociale, économique et culturelle. Elle aborde les dimensions symboliques et artistiques dont la pomme s'est parée à travers les âges et les terroirs. Elle présente aussi les savoir-faire qui lui sont associés pour mettre à l'honneur les produits issus du verger, notamment le cidre, sans oublier de souligner les enjeux contemporains.

LA POMME DANS SON JARDIN

La culture du pommier domestique a pris racine à l'est de la Bretagne, sans doute à partir du 16^e siècle jusqu'à devenir rapidement l'un des piliers de l'agriculture bretonne. La pomme aime les climats doux et humides. Elle ne pouvait que se plaire sous nos latitudes tempérées.

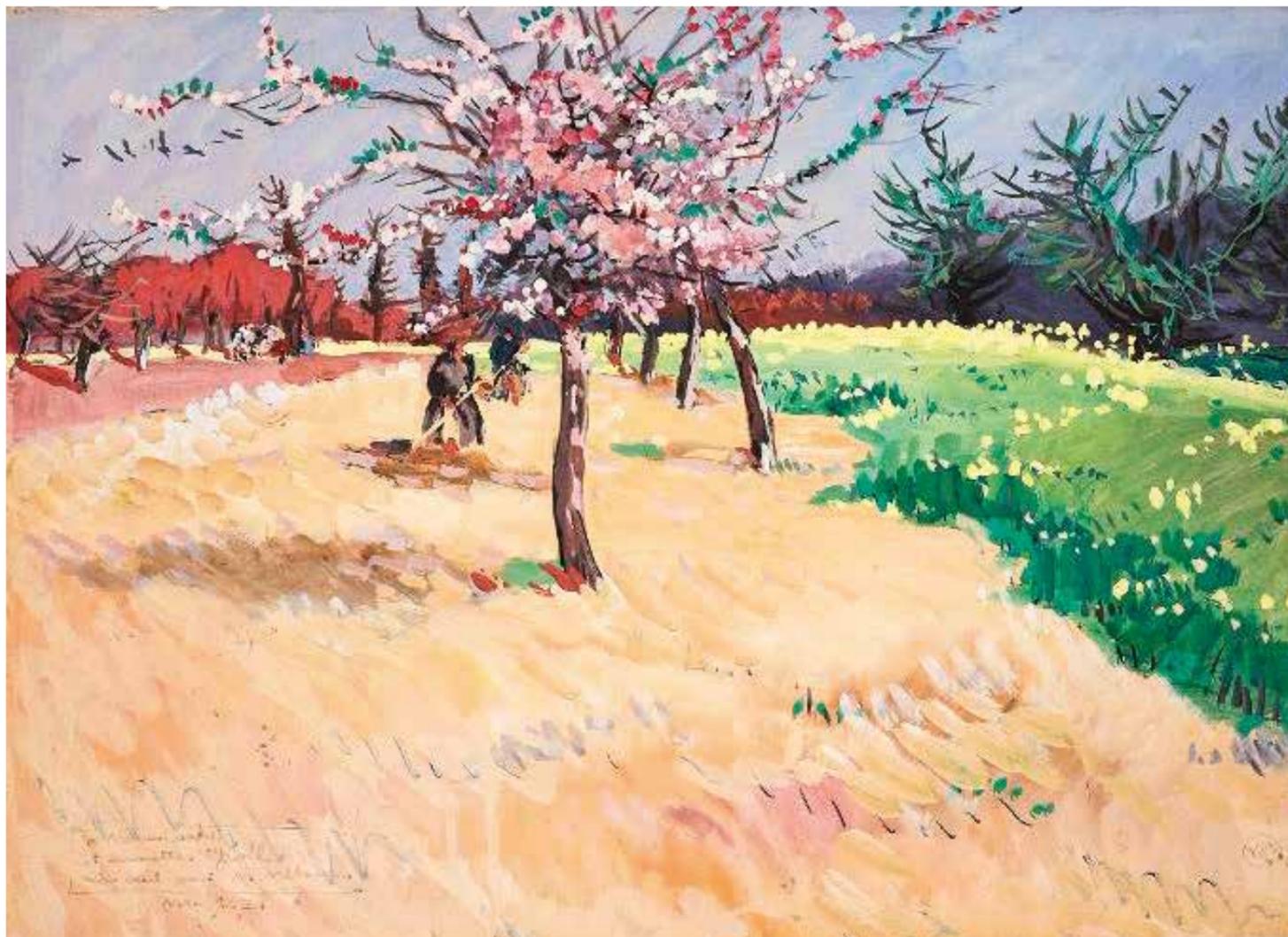
Partout des champs « hérissés » de pommiers ont envahi le paysage. En plein champ, au bord des haies, le long des chemins creux... Jusque dans la cour des fermes, les jardins de curé et les grands domaines seigneuriaux. « À cidre » ou « à couteau », la pomme fut toujours le fruit de tous, de tous les jours.

Rustiques et vigoureux, les pommiers sont conduits traditionnellement en « haute-tige » comme des arbres de plein-vent parmi les cultures. C'est le modèle traditionnel du « verger complanté » où l'arbre s'allie avec la faune et la flore dans un écosystème favorable à la biodiversité.

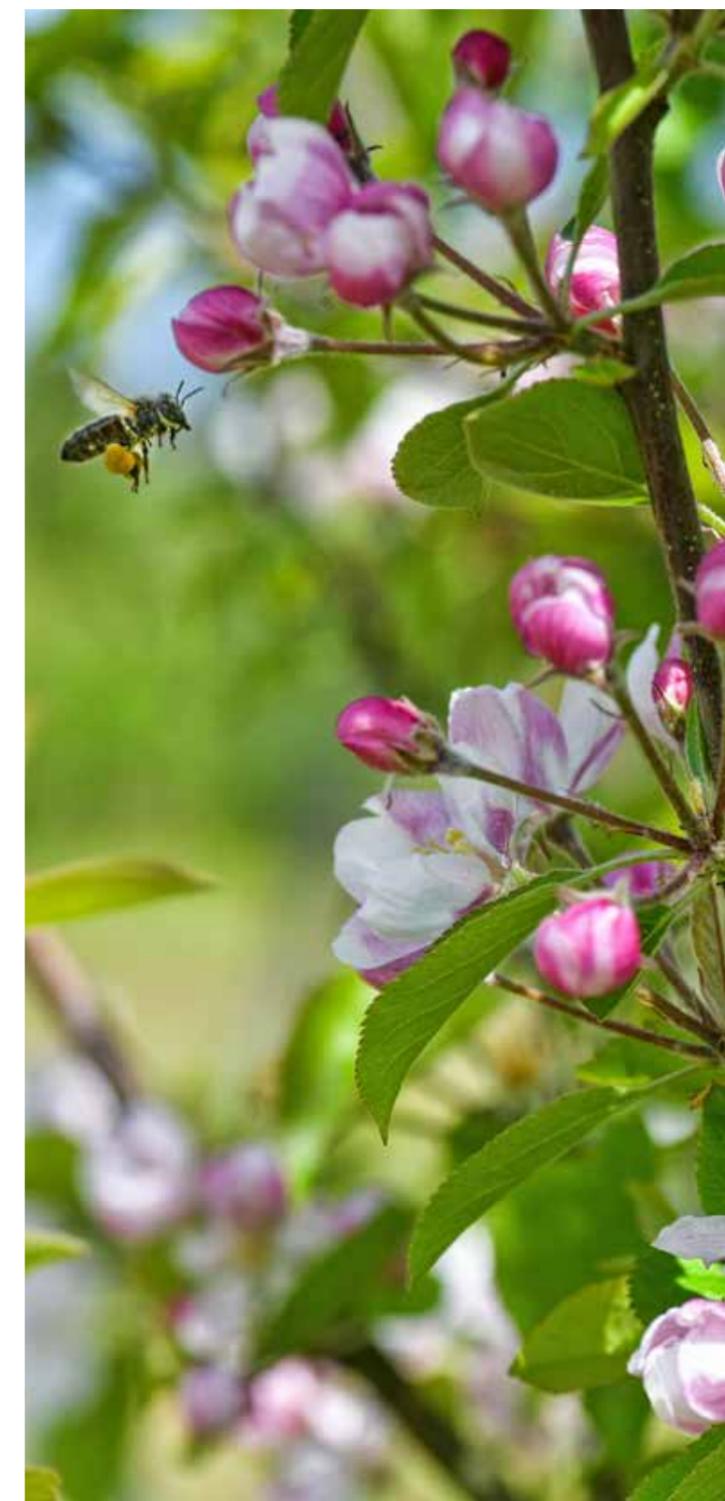
L'exposition « Pom, pom, pommes, une histoire bretonne » immerge les visiteurs dans les paysages envahis de pommiers, en dévoilant la carte d'identité génétique d'un fruit aux innombrables variétés.



Géniaux, Frères,
« Jeune fille dans un verger ».
Entre 1902 et 1905.
Coll. musée de Bretagne -
écomusée du pays de Rennes



Mathurin Méheut, Fenaisons. Mai 1947.
Gouache sur papier, 38 x 55 cm.
Coll. musée de Bretagne -
écomusée du pays de Rennes



Marc Tisseau





Cours d'arboriculture à l'école nationale d'agriculture de Rennes. Archives départementales d'Ille-et-Vilaine, 7M733



École nationale d'agriculture de Rennes, « Traitement des vergers ». Archives départementales d'Ille-et-Vilaine 7M733



Charles-Hippolyte-Jean Géniaux « Homme réalisant une greffe d'arbre ». Coll. musée de Bretagne - écomusée du pays de Rennes

DANS LA PAUME DE L'HOMME

La pomme telle qu'on la connaît aujourd'hui n'est pas bretonne ni normande. Elle provient des forêts primitives des montagnes du Kazakhstan, en Asie centrale. Acclimatée en Europe sous l'Antiquité, la pomme a toujours fait l'objet d'intenses opérations de sélection, de croisement et de greffage.

Reinette d'Armorique, Chailleux, Pied Court, Peau de chien, Rouget de Dol... Toutes ces variétés locales ont été soigneusement créées par l'homme au fil des siècles.

Transmis par le bouche à oreille, le savoir-faire horticoles et la promotion des variétés les plus intéressantes ont été progressivement théorisés avec l'apparition des sciences horticoles.

Au 19^e siècle, les écoles primaires, l'enseignement agricole et diverses organisations spécialisées diffusent les bonnes pratiques et les variétés qui assurent aux exploitants les meilleurs rendements.

À travers l'activité cidricole, la pomme devient un levier de développement économique, une source de revenus complémentaires. Denrée moins périssable que d'autres fruits et légumes, elle est aussi un moyen de subsistance alimentaire non négligeable.

Au fil des ans, les techniques de greffage, de plantation et de taille n'ont guère changé. En revanche, l'implantation des vergers, le choix des variétés et les systèmes de protection (parasites, maladies...) ont beaucoup évolué pendant les Trente Glorieuses afin de répondre à la pression économique de l'agriculture intensive.

Selon l'Inra, une pomme qui n'est pas issue de l'agriculture biologique subit en moyenne 36 traitements chimiques jusqu'au jour de sa consommation...

L'exposition illustre la façon dont les hommes ont domestiqué un fruit sauvage venu de loin, en améliorant sans cesse les techniques de conduite des vergers.

LA POMME, TOUT UN SYMBOLE

Dans la Genèse, Adam et Ève ont été chassés du paradis après avoir croqué le fruit défendu, une pomme. Dans l'Antiquité, le fruit était considéré comme un cadeau amoureux : Dionysos l'aurait créé pour l'offrir à Aphrodite, sa maîtresse. Et Blanche-Neige, figure majeure de la culture populaire contemporaine ? Victime d'une pomme empoisonnée...

L'imaginaire breton a intégré la forte valeur symbolique de la pomme, issue des mythologies gréco-romaines et celtes. Dans l'histoire de l'art, des contes et des légendes, elle est au cœur des enjeux fondamentaux de la vie, de l'amour, de la mort et de la connaissance. À Plougastel, la cérémonie de

« l'arbre à pommes », héritée des druides, fait le lien symbolique entre les vivants et les morts.

Présente dans de très nombreuses œuvres religieuses et mythologiques, la pomme signifie une part indicible du monde et de nous-mêmes.

Reine de la nature morte, elle est aussi devenue progressivement un sujet en tant que tel permettant aux artistes d'explorer la création par les formes et les couleurs.

« Pom, pom, pommes, une histoire bretonne » éclaire la place symbolique occupée par la pomme dans l'imaginaire, la spiritualité, les arts et la culture populaire.



Paul Cézanne, « Pommes vertes ». Vers 1873. Huile sur toile 26x32cm. Musée d'Orsay, Paris. Photo © RMN-Grand Palais (musée d'Orsay) / Hervé Lewandowski.

Jan I Brueghel dit de Velours et Pierre Paul Rubens « Le Jardin d'Eden et le Péché Originel ». Vers 1615, huile sur bois, 74x111cm. Cabinet Royal des Peintures Mauritchuis, La Haye, Pays-Bas. Cl. Archives Alinari, Florence, Dist. RMN-Grand Palais/Raffaello Bencini.



Cérémonie appelée Breuriez à Plougastel. Hervé Ronné





Pascal Glais

LA POMME, UNE PRODUCTION JUTEUSE

De la fin du 16^e siècle en Ille-et-Vilaine - mais 18^e siècle dans le Finistère - jusqu'aux années 1950, les produits liés à la pomme étaient au cœur de la vie agricole bretonne. Pourquoi ? Parce que la pomme est un fruit facile à cultiver, à conserver, à transformer et à déguster, aussi bien cru que cuit ou pressé.

De la pomme et de ses dérivés, les petites fermes en tiraient un complément alimentaire et un revenu intéressant. Mais des entrepreneurs avertis et de plus grosses exploitations agricoles, liées à la production de cidre et d'eaux-de-vie encadrée par l'Etat, surent en tirer des profits plus avantageux encore.

Autour de la pomme, un réseau commercial s'est tissé. La pomme a donné du jus à des métiers annexes liés au transport, au négoce mais aussi à la fabrication de tonneaux ou de barriques. Des cidreries, des distilleries et des confitureries ont grandi à mesure que les vergers poussaient. Dans les années 1930, l'Ille-et-Vilaine était le 4^e département français producteur de pommes de table.

Après la Seconde Guerre mondiale, la production de pommes s'est essouffée. Concurrencée par le vin, les alcools forts et les sodas, le cidre faisait moins recette à table. Dans les années 60, la révolution agricole s'est tournée vers d'autres productions plus rentables. L'Etat a encouragé l'arrachage des pommiers.

Mais la pomme et le cidre ont su résister grâce à l'introduction d'autres modes de culture, de commercialisation.

Encore très présentes dans les mémoires, les phases de ramassage, de conservation et d'élaboration du cidre et de l'eau-de-vie ont fortement marqué la vie des bretons. Aujourd'hui, les professionnels suivent le même protocole - mais bien aidés par des machines modernes.

L'exposition souligne l'importance capitale de la production de pommes et de cidre dans le système agricole breton de la première moitié du 20^e siècle.

Pascal Glais



Photographie de Laurent Nel. Musée de la carte postale, Baud



Carte postale. musée de Bretagne écomusée du pays de Remes



Carte postale. Vers 1910. Collection Christian Le Corre



Affiche publicitaire. 1900-1930. Musée du Vivant - AgroParisTech, Thiverval-Grignon

LA POMME, À BOIRE ET À MANGER

Au début du 20^e siècle, les Bretons consommaient trois à quatre litres de cidre par jour et par personne... Même les enfants - mais avec un peu d'eau pour couper ou chauffé pour enlever l'alcool !

Breuvage de tous, de tous les jours, à la ville comme à la campagne, le cidre coulait à flot dans les bistrot, les foires, les mariages, les fêtes et même les pardons, acheminé en fûts entiers. Considéré comme une boisson saine, le cidre était consommé en masse dans une Bretagne où l'eau courante n'offrait pas toutes les garanties d'hygiène pour son usage alimentaire. Le cidre présentait a contrario l'avantage de retirer les bactéries par l'effet de la fermentation.

À couteau ou à jus, hier comme aujourd'hui, la pomme se déguste de mille et une manières bien différentes. Pas chère et facile à conserver, elle présente toujours un intérêt capital dans l'alimentation quotidienne. Et certaines traditions culinaires font mieux que survivre. C'est le moment de (re)découvrir le pommé. Cette gelée épaisse à l'aspect rouge sombre et au goût caramélisé est tirée de la cuisson des pommes pendant 24 heures dans une grande bassine en cuivre remplie... de cidre nouveau.



Dégustation de cidre à Argentré-du-Plessis.
Coll. musée de Bretagne - écomusée du pays de Rennes



La fête du pommé à l'écomusée.
Marie-Ange Ménard photographiée par Jean-Luc Maillard le 27 novembre 1988.

Pierre de Belay,
«Le repas Bigouden», 1940.
Huile sur toile, 54 x 65cm.
Musée des Beaux-arts de Quimper



Pompe à cidre de bistrot.
Coll. musée de Bretagne - écomusée du pays de Rennes

Aujourd'hui, la pomme demeure le 1^{er} fruit consommé en France. Un fruit perçu comme sain mais aussi très imprégné de produits chimiques, très utilisé par ailleurs pour la production de crèmes cosmétiques.

En Bretagne, le fruit est devenu un patrimoine culturel et naturel. De nombreuses initiatives sont menées pour sauvegarder les variétés anciennes locales, notamment dans des vergers conservatoires un peu partout sur le territoire.

« Pom, pom, pommes, une histoire bretonne » met en valeur la place de la pomme sur les tables bretonnes, dégustée crue, en dessert ou bien en cidre.

Saint-Servan (35) au début du 20^e siècle.
écomusée du pays de Rennes





L'EXPOSITION PAS À PAS

Photographie de Madeleine de Sinéty en 1970 à Poilley (35).
Musée Nicéphore Niépce, Châlon-sur-Saône.

Cueilli dans une ambiance printanière de vergers en fleurs, le visiteur fait connaissance avec la pomme dans son élément naturel en format XXL. Mais qu'est-ce qu'une pomme au juste ? Comment se multiplie-t-elle. Quelles traces sa culture a-t-elle laissées dans nos paysages ? Des tableaux colorés, des photos anciennes et des planches botaniques éclairent le sujet.

Petit à petit, la pomme a fait son nid. Mais d'où venait-elle ? Du Kazakhstan. D'où ces films et ces clichés de vergers fleuris en Asie centrale. D'où ces grandes cartes qui retracent le voyage de la pomme domestique jusqu'en Bretagne puis la diffusion de ses multiples variétés aux quatre coins du pays.

L'histoire et l'évolution de la pomme, ce sont aussi les techniques arboricoles qui se perfectionnent. Suivez le guide pour apprendre à tailler, greffer et protéger les pommiers avec des photographies, des documents scolaires, des plans de jardins et des outils à l'appui.

Rouge comme une Gala, la pièce centrale de l'exposition déroule en cercle la symbolique de la pomme. Un cocon trognon pour parler d'amour, de savoir et d'immortalité en toute intimité.

Au centre de la pièce, un étonnant habillage de cheminée, sculpté en chêne convoque pêle-mêle Adam et Eve, les techniques de cueillette, le cidre en fête... D'autres chefs d'œuvre de l'histoire de l'art et des productions populaires habillent l'espace dédié aux contes et légendes.

Du verger au cellier, la pomme passe en mode production autour d'un pressoir « primitif » des Monts d'Arrée et d'un alambic ambulant. Deux objets de taille pour montrer l'importance prise par la pomme dans l'économie bretonne au début du 20^e siècle.

Des photographies anciennes, des films d'archives et des témoignages oraux complètent le propos, actualisés sur un mur d'images de producteurs contemporains au travail. Qui ramassent, qui trient, qui pressent, qui distillent... Pour tout savoir sur la fabrication du cidre.

Du cellier à la table, pomme crue ou bien cuite, l'heure est venue de goûter. Autour d'un piano de cuisine transformé en « table d'expériences » - où les gamelles murmurent à l'oreille des gourmands - des recettes et des habitudes de consommation se dévoilent. En affiches publicitaires, en tableaux, en films d'archives, en cartes postales, en objets du quotidien... Et même sur les bouteilles étiquetées des producteurs de cidre breton. Vous recherchez une variété ancienne ? Un dépliant vous fera connaître les vergers conservatoires en Bretagne.

Le parcours de l'exposition « Pom, pom, pommes, une histoire bretonne » se déroule sur 340 m² d'espaces scénographiés, agencés en cinq univers.



L'ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES, UN VERGER AUX PORTES DE LA VILLE

Animation au verger conservatoire de l'écomusée du pays de Rennes.
Photographie

Il y a cent ans, la ferme de la Bintinais était une référence du cru. Ancienne et prospère. On y produisait du lait, du beurre et surtout beaucoup de cidre, vendu à la ville toute proche. La récolte pressée d'un millier d'arbres emplissait une centaine de fûts par an. Soit 90 000 à 130 000 litres au goulot.

Mais à la création de l'écomusée en 1987, il ne restait plus qu'une vingtaine de pommiers sur place, à la santé fragile. Dans un rayon de 30 km autour de Rennes, l'équipe s'est mise en quête de greffons oubliés dans les prés et les cours de fermes. Uniquement les variétés que leurs propriétaires pouvaient encore nommer et décrire.

Aujourd'hui, le verger conservatoire de l'écomusée occupe trois parcelles (2,5 ha). La collection fruitière compte 120 variétés de pommes à cidre et à couteau, chacune plantée en double. De quoi récolter jusqu'à 30 tonnes de pommes les bonnes années.

Trente ans après la première greffe, l'écomusée achève un minutieux travail de documentation scientifique, basée sur des études de comportement des arbres et des analyses physico-chimiques des jus. L'intégralité de la collection fruitière sera mise en ligne en 2019.

L'écomusée du pays de Rennes répond favorablement aux demandes des communes, des

associations et des particuliers qui souhaitent bénéficier de greffons pour replanter des vergers ou quelques arbres seulement dans leur propriété avec des variétés locales.

Chaque année, l'écomusée organise des journées pour apprendre à greffer les fruitiers ou fabriquer du cidre au pressoir.

L'écomusée du Pays de Rennes conserve 120 variétés anciennes de pommier. Un verger de référence pour le patrimoine végétal breton.

Alain Amet



DES VERGERS À VOCATION CONSERVATOIRE DANS TOUTE LA BRETAGNE



Le Pôle Fruitier de Bretagne est un centre de ressources sur la conservation, l'étude et la valorisation du patrimoine fruitier breton, initié en 2009 par l'association Les Mordus de la Pomme. Il assure l'animation et la fédération des acteurs pomologiques bretons, accompagne la mise en place de vergers conservatoires, ainsi que tout type de projet individuel ou collectif.

www.polefruitierbretagne.fr



LES PARTENAIRES SCIENTIFIQUES

PARTENAIRES SCIENTIFIQUES

L'Écomusée du pays de Rennes remercie tout spécialement les personnes qui l'ont accompagné sur ce projet par leurs conseils avisés et leur participation :

Jean-François Aubert, Alberto Castillo, Jacques Baux, Annie Bardel, Loïc Berthelot, Dominique Biche, Bernard Chaubet, Denis-Jacques Chevalier, Marie Chiffmine, Jean-Pierre Cloarec, Pierrick Cordonnier, Jo Costard, Georges Dauphin, Hubert Delorme, Jean-François Delsaut, Mark Gléonec, Hervé Guirriec, François Henry, Raymond Lachuer, M. et Mme Le Bouc, Etienne Le Huger, Serge Le Huitouze, Yves Le Marec, Guillaume Lepetit, Michel Leverrier, Jacques Loisel, Constant Morel, Catherine Peix, Isabelle Pelé, Samuel Périchon, Jean-Michel Pioc, Florent Quellier, Marie-Jeanne Rahn, Jean-Pierre Roullaud, Jean-Yves Saffray, Loïc Tréhin, Marcel Vezie, Michel Vreux.

Ainsi que...

Les partenaires ressources

Le Pôle Fruitier de Bretagne, Les mordus de la pomme, la Maison Cidricole de Bretagne, le Comité Cidricole de Développement et de Recherche Fouesnantais et Finistérien, Agrocampus Ouest, site de Rennes, l'Association Bretagne Vivante, Les Celliers du Val de Rance, La Société d'Horticulture d'Ille-et-Vilaine, l'Institut National de Recherche Agronomique du Rheu, la Cinémathèque de Bretagne, l'Institut national de l'audiovisuel, l'Institut Français des Producteurs de Cidre, l'association Dastum.

Les prêteurs institutionnels

GIP Musées et territoires finistériens. Musée de l'ancienne abbaye de Landévennec ; Communauté de Bénédictins de l'abbaye Saint-Guénoled de

Landévennec ; Bibliothèque des Champs Libres, Rennes Métropole ; Fonds régional d'art contemporain Bretagne ; musée des beaux-arts de Quimper ; musée des beaux-arts de Rennes ; musée des beaux-arts, La Cohue, Vannes ; médiathèque de Vannes ; musée de Cancale ; musée de l'école de Bothoa, Saint-Nicolas-du-Pélem ; musée international de la parfumerie, Grasse ; musée Dobrée, Grand Patrimoine de Loire-Atlantique ; musée du vivant-Agro-Paris Tech ; musée régional du cidre, Valognes ; musée Yvonne Jean-Haffen, Maison d'artiste de la Grande Vigne, Dinan ; ville de Merléac ; Archives municipales de Saint-Malo, Archives départementales des Côtes-d'Armor ; Archives départementales d'Ille-et-Vilaine ; Archives départementales du Morbihan ; Archives départementales du Finistère ; musée Calvet, Avignon ; musée de la fraise et du patrimoine, Plougastel ; Écomusée des Monts d'Arrée, Commana ; Fondation de Coubertin, Saint-Rémy-lès-Chevreuse ; Musée Cognacq-Jay, Paris ; Musée du Berry, Bourges ; Université de Rennes 1 ; Musée de la carte postale, Baud ; Musée départemental breton, Quimper ; Médiathèque de Quimperlé ; Museum d'histoire naturelle de Nantes ; Écomusée de Plouigneau ; Musée des outils et des métiers, Tinténiac ; Musée de la batellerie de l'Ouest, Redon ; Musée du bocage normand, Saint-Lô, bibliothèque municipale de Besançon ; musée Nicéphore Niépce, Chalon-sur-Saône ; ville de Paimpol

Les prêteurs particuliers

Régine Belz, François de Beaulieu, Jean-Marie Cadiou, cidrerie La Bolée de Paimpol Guillou-Le Marec, Philippe Lainé, Maurice Langlois, Michel Macé, Constant Morel, Lucien Pouédras, Christophe Ramage, Nicole Sohier.

CONCEPTION ET RÉALISATION DE L'EXPOSITION

Exposition réalisée par l'écomusée du pays de Rennes, un service de Rennes Métropole, avec le soutien de la Direction Régionale des Affaires Culturelles de Bretagne.

Commissariat de l'exposition

Anne-Cécile Turquety, assistée de Célia Massard
Commissaire scientifique : François de Beaulieu
Sous la direction de Jean-Luc Maillard

Conception

Scénographie : Coopérative Oz et Raphaël Lerays
Graphisme : Thierry Fétiveau
Lumière : Scénotopique
Parcours multimédia : Scénotopique

Production

Agencements, décors : MPI - Signalétique, Agencement
Impressions : Le Reprographe
Audiovisuels : SIAM Productions, Alberto Castillo, Hervé Ronné
Éclairages : Spectaculaires

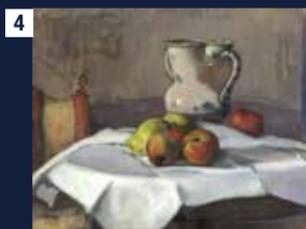
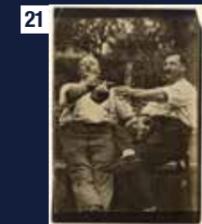
VISUELS DISPONIBLES POUR LA PRESSE

Pour recevoir les visuels proposés ci-dessous en haute définition, veuillez contacter le service communication de l'écomusée du pays de Rennes.

Contact presse : Arthur Barbier

Jusqu'au 15 janvier, veuillez contacter Mélanie Le Goff

Tél. : 02 99 51 90 62 / m.legoff@rennesmetropole.fr



pom, pom, pommés

Une histoire bretonne

François de Beaulieu

LE CATALOGUE DE L'EXPOSITION

Apparue en Ille-et-Vilaine dès le 16^e siècle puis étendue vers l'ouest, la production bretonne de pommes et de cidre a connu son âge d'or entre 1850 et 1950. Une activité qui a eu un fort impact sur le paysage et dans la vie quotidienne, et qui a marqué la mémoire collective tout en résistant à certains bouleversements économiques et culturels. Fruit à dessert par excellence, la pomme reste au cœur de notre alimentation.

Ce livre croise les regards du botaniste, du géographe, de l'ethnologue et de l'historien. Il invite à saisir l'ampleur du patrimoine variétal et son rôle écologique, afin d'éveiller l'intérêt des consommateurs et des acteurs professionnels.

Abondamment illustré, il souligne enfin le lien étroit qui existe depuis toujours entre l'homme et la pomme, comme nous le rappellent savoirs et croyances, outils et objets de collections, œuvres d'art, photographies anciennes et contemporaines.

Auteur : François de Beaulieu

Co-édition : écomusée du pays de Rennes – Locus Solus

Format : 24,5 x 26,8

Nombre de pages : 128 pages

Illustrations : couleurs et n&b

Prix de vente : 19 euros

N° ISBN : 978-2-36833-272-6



L'ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES

Cour de ferme de la Bintinais
Cl. Alain Amet
Coll. Écomusée du
pays de Rennes

UN MUSÉE EXCEPTIONNEL

Aménagé dans l'ancienne ferme de la Bintinais aux portes de la capitale régionale, l'Écomusée du pays de Rennes est doté d'un grand musée qui raconte 5 siècles d'histoire du pays de Rennes.

Le musée dresse le portrait des ruraux et des urbains qui ont vécu ici, et retrace leur vie sociale, l'alimentation, le cadre de vie, l'habitat en terre, les productions agricoles... sont abordés la vie rurale du pays autant que les relations de la ville avec sa campagne !

Pièces à vivre, cellier, laiterie, costumes, machines, outils, meubles sont associés à des maquettes, jeux, audiovisuels et bornes interactives tout au long d'un parcours de visite de plus de 1000 m².

EXPOSITIONS ET ANIMATIONS

L'Écomusée dispose d'un bel espace dédié aux expositions temporaires et aborde chaque année un thème nouveau en croisant les disciplines – ethnologie, histoire, histoire naturelle, sciences et techniques. Par ailleurs, les journées d'animations et autres manifestations mettent en scène des démonstrations, des pratiques et des savoir-faire traditionnels et contemporains.

UN PARC AGRONOMIQUE

Avec un itinéraire de découverte de l'agriculture et de l'élevage, couvrant plusieurs siècles d'histoire, l'Écomusée héberge un parc agronomique d'importance régionale alliant parcelles cultivées, collections végétales et sentier d'interprétation sur les modes de gestion des terres à 3 périodes différentes de l'Histoire. Sur les 19 hectares de terrains, le visiteur découvre le système des assolements ainsi que l'évolution des plantes cultivées en Bretagne. Parallèlement, l'Écomusée conserve une centaine de variétés fruitières anciennes.

UNE VITRINE DE LA BIODIVERSITÉ DOMESTIQUE

Vitrine des races de l'Ouest et conservatoire génétique, l'Écomusée joue un rôle majeur dans la préservation, la connaissance et la promotion des races locales menacées. Avec 19 races bretonnes à faible effectif, allant de la poule Coucou de Rennes au cheval de trait Postier Breton, le cheptel présenté au public dépasse la centaine d'animaux, le double en période de naissances !

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

CONTACTS PRESSE

Arthur Barbier

Chargé de communication
à partir du 15 janvier

En son absence contacter

Mélanie Le Goff

02 99 51 90 62
m.legoff@rennesmetropole.fr

HORAIRES D'OUVERTURE

Horaires d'hiver (du 1er octobre au 31 mars)

Mardi à vendredi : de 9h à 12h et de 14h à 18h

Samedi : de 14h à 18h

Dimanche : de 14h à 19h

Fermé les lundis et jours fériés

Horaires d'été (du 1er avril au 30 septembre)

Mardi à vendredi : de 9h à 18h (possibilité de pique-niquer sur place, au grand air ou à couvert). *NB : les salles d'exposition sont fermées entre 12h et 14h mais la visite des bâtiments d'élevage et du parcours agricole est possible.*

Samedi : de 14h à 18h

Dimanche : de 14h à 19h

Fermé les lundis et jours fériés

TARIFS

Visite complète du site

(Musée, exposition temporaire, parc
agronomique et bâtiments d'élevage)

Plein tarif	6 €
Tarif réduit	4 €
Groupe adultes (à partir de 10 personnes)	4 €

Entrée gratuite pour les 0-18 ans.

Entrée gratuite pour les groupes scolaires accompagnés.

Les groupes scolaires et adultes sont accueillis sur rendez-vous.

ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES



POM, POM, **POMMES** *une histoire bretonne*

DOSSIER DE PRESSE