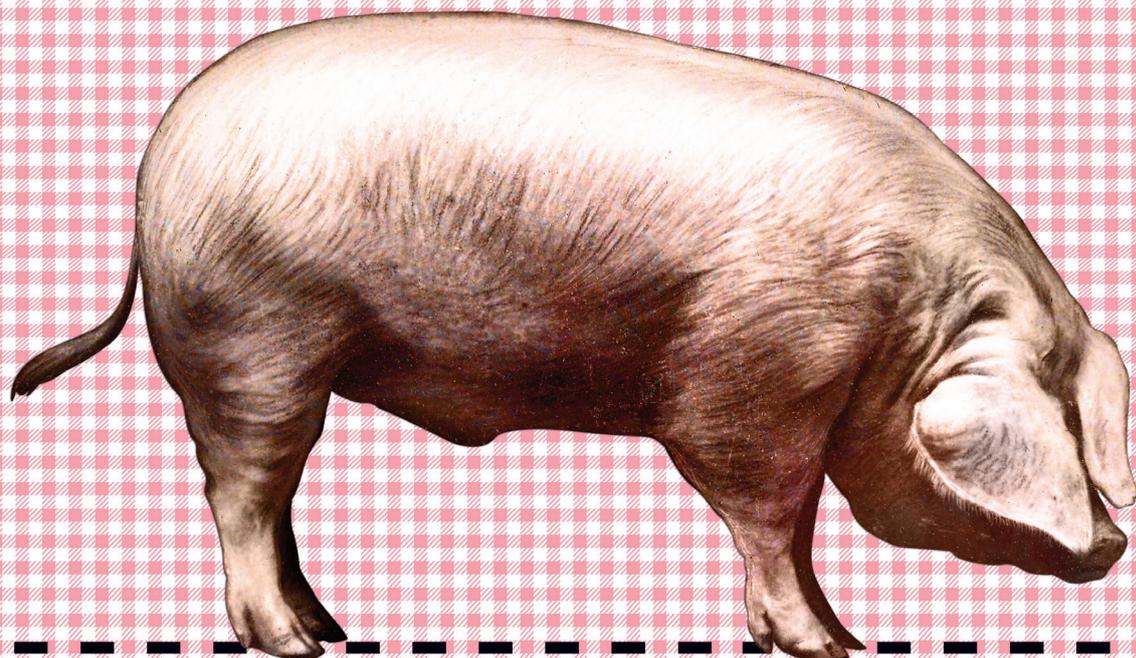
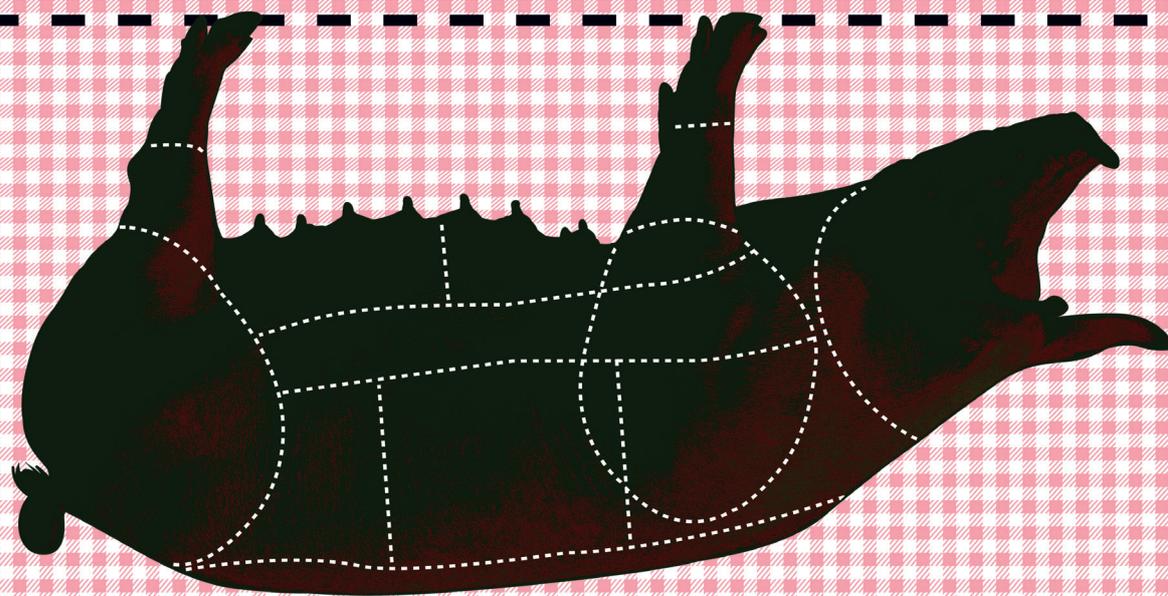


ÉCOMUSÉE DU PAYS DE RENNES



LE COCHON

Une histoire bretonne



Dossier de presse

Exposition temporaire du 28 novembre 2014 au 30 août 2015

Sommaire

Communiqué de presse	p. 3
Présentation détaillée de l'exposition	p. 4
La notion de races locales	p. 9
Publication et animations	P.12
Conception et réalisation de l'exposition	p. 10
Brochure, programmation culturelle	p. 13
Visuels à disposition de la presse	p. 14
L'Écomusée du Pays de Rennes	p. 15
Renseignements pratiques	p. 17

(Cl. Anonyme, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

Communiqué de presse



(Émile A. Malo-Renault, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

On ne le voit plus beaucoup mais il est toujours là. Et bien là. Qui donc ? Le cochon. Domesticqué il y a près de 10 000 ans, le porc et la Bretagne ont uni leur destin. Jusqu'à en faire l'une de ses principales richesses économiques, presque la mascotte identitaire d'une région.

Le cochon en Bretagne, ce sont les souvenirs d'enfance associés à l'élevage au village et à la tuerie en famille dans la cour de la ferme. C'est aussi la naissance d'une tradition gastronomique portée fièrement par le petit commerce des bouchers et des charcutiers. C'est également l'activité d'une filière industrielle performante qui s'interroge aujourd'hui sur son avenir.

Cette histoire à choix multiples entre les Bretons et le cochon est le sujet de la nouvelle exposition de l'Écomusée du pays de Rennes.

Développée sur 340 m² de décors de baraques de foire, l'exposition *Le cochon. Une histoire bretonne* met en mots et en images les différentes dimensions de la relation qui lie l'Homme au cochon, à plus forte raison en Bretagne.

Illustrée par une riche collection d'objets, de vidéos et de photos anciennes, elle souligne l'importance à la fois sociale, économique et culturelle de l'animal dans l'organisation et le fonctionnement de la société bretonne, hier comme aujourd'hui.

Historique, *Le cochon. Une histoire bretonne* remonte le fil du temps pour faire revivre le souvenir de l'élevage familial du cochon à la campagne. Avec les figures incontournables du terroir : le « tueur », le charcutier, les cours de ferme...

Anatomique, elle présente la bête et sa constitution pour révéler ce qui a fait son succès gastronomique. Car tout est bon dans le cochon, on le sait.

Ethnologique et sociologique, elle décrypte l'évolution des relations sociales et économiques nouées autour de la production porcine.

Humaine, elle donne la parole aux hommes et aux femmes qui vivent du cochon, ont vécu avec le cochon et le dégustent... Jusqu'à constituer un corpus de savoir-faire, d'expressions et de techniques artisanales unique en son genre.

Contemporaine, elle interroge les limites du modèle de production intensif et l'avenir à réinventer du cochon en Bretagne.

À la fois documentaire et sensible, l'exposition *Le cochon. Une histoire bretonne* croise les approches (historique, ethnographique, zoo-technique, artistique...), les archives, les chiffres et les témoignages pour rendre vivante et accessible la riche histoire des relations entre l'Homme et le cochon.



Un homme transportant un quartier de viande sur le dos, Rennes, avril 1963
(Cl. Charles Barmay, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

Rencontres, conférences et projections accompagnent l'exposition pendant toute sa durée. En multipliant les formes l'Écomusée souhaite diversifier les regards et créer des espaces de dialogues en prise directe avec le sujet. Des questions historiques et artistiques, aux témoignages d'éleveurs, chacun trouvera dans la programmation culturelle la dimension qui lui convient. Retrouvez tous les détails sur le site internet de l'Écomusée du pays de Rennes : www.ecomusee-rennes-metropole.fr



Présentation détaillée

Le cochon, si loin, si proche

Figurine de porc, Terre cuite claire Période de la Grèce antique (entre 800 et 150 av. J.-C.)

(Musée du Louvre, Département des Antiquités grecques, étrusques et romaines - Dépôt au Musée des Beaux-Arts de Rennes)

Il est probable que cette figurine ait servi d'ornement sonore (génère un son proche de celui d'un hochet), dans le cadre d'un culte dédié à Déméter, déesse de l'agriculture et des moissons.



Fragment de sarcophage, Marbre blanc - Italie, Fin du 3^e siècle après J.-C.

(Cl. Loïc Hamon, Musée d'Archéologie nationale et domaine national de Saint-Germain-en-Laye)

Ce bas-relief, découvert rue Vivienne à Paris en 1751, appartenait à une collection de sculptures antiques importée d'Italie, au 17^e siècle. Ce type de représentation, montrant une scène de banquet animée, autour d'un lit de table semi-circulaire, le stibadium, est très fréquente à Rome et ses environs à la fin du 3^e siècle. Ici la pièce de choix du repas est une tête de cochon, sans doute plutôt une demie tête fendue verticalement, le sinciput, spécialité raffinée très appréciée à l'époque romaine.



Saint Antoine, Bois polychrome Fin 15^e siècle (Musée de la Loire, ville de Cosne-sur-Loire)

Dans la religion chrétienne, il symbolise la résistance aux tentations. L'ordre hospitalier de Saint Antoine est fondé en 1090. Autrefois menacé par le sanglier, féroce, Antoine se voit peu à peu attribuer le cochon (domestiqué) comme compagnon. Sans doute l'importance de l'élevage des porcs pour les frères antonins a joué là un rôle.



Le porc et la Bretagne seraient-ils copains comme cochon ?

L'animal et les Bretons ont lié leur destin depuis des siècles. Domesticqué il y a près de 10 000 ans, le cochon a fait les beaux jours de l'économie rurale en Bretagne. Consommé jusqu'à l'os et à toutes les sauces - tout est « bon dans le cochon », n'est-ce pas ? - il a nourri des générations de paysans et des villages entiers. Il est au cœur d'un savoir-faire artisanal, élevé aujourd'hui au rang de gastronomie. Dans les années 1960-70, il devient l'objet central d'une filière économique puissante. Sa production a façonné les paysages et les relations sociales de la région. Trait distinctif de l'histoire et du patrimoine de Bretagne, l'animal rose serait-il finalement devenu sa bête noire ?



Un homme nourrit des cochons et quelques poules dans une cour de ferme, Sainte Avoye (56), début 20^e siècle

(Cl. Philippe Tassier, Coll. Écomusée du Pays de Rennes Musée de Bretagne)



Cour de ferme, Finistère, 1902-1905

(Cl. Charles et Paul Géniaux, Coll. Écomusée du Pays de Rennes - Musée de Bretagne)

L'exposition **Le cochon. Une histoire bretonne** fait découvrir au public les différentes relations qui lient l'Homme à l'animal, tout particulièrement en Bretagne. Elle y met en valeur son importance à la fois sociale, économique et culturelle. Elle aborde les dimensions symboliques et artistiques que l'animal a revêtues à travers les âges et les continents. Elle présente aussi les savoir-faire qui lui sont associés pour mettre à l'honneur les produits issus du cochon, sans oublier de mettre en perspective les problématiques contemporaines.



Présentation détaillée

« Cochon qui s'en dédit », « un temps de cochon », « manger comme un cochon »... On ne compte plus les expressions que le cochon a inspirées à la langue française, tant la relation que l'Homme entretient avec lui couvre d'émotions, positives comme négatives.

C'est que l'animal occupe une place à part dans le cœur, l'imagination et la société des hommes. Trésor des campagnes ou viande taboue, le porc ne laisse pas indifférent. L'animal populaire est aussi celui que l'on stigmatise parfois. En Bretagne encore plus qu'ailleurs, le cochon a toujours accompagné les hommes. Il y a laissé des traces indélébiles, symboliques et sociales.

Omniprésent jadis dans les foires et les marchés, engraisé avec soin à la ferme, le cochon est indissociable de l'histoire de la région. Parce que sa viande a longtemps constitué la base de l'apport en protéines dans les campagnes, il a réuni des familles et des villages entiers autour de lui, de son engraissement à la « tuerie ».



Tuerie de cochon dans la ferme de Louis Boué - Marcellé Raoul (35), 1982
(Cl. Bernard Cornu, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

Le cochon a aussi distribué des statuts et défini des rôles. Le rituel de la tuerie est une affaire d'hommes. Les femmes âgées récupèrent et tournent le sang frais au moment de la saignée tandis que les plus jeunes femmes s'occupent de laver les boyaux.

Le cochon a établi des interactions sociales durables. La viande fraîche est une aubaine : elle doit être consommée rapidement. On l'échange entre familles et voisins. La réciprocité, le don et le partage organisent une consommation ritualisée. Le dimanche qui suit la tuerie, un grand repas réunit les proches et rompt la frugalité des repas ordinaires. C'est la « fête des boudins » - ou « boudinerie ».

Le cochon a acquis ses galons de noblesse dans l'imaginaire des artistes entre 1800 et 1930. Avec l'avènement du réalisme et du paysage, le sujet paysan devient à la mode. Et les cochons aussi car ils abondent en Bretagne. Les artistes les montrent en liberté près de la ferme, gardés par les enfants, menés en laisse sur le chemin du marché ou assemblés sur le champ de foire.

C'est Mathurin Méheut qui a dessiné les cochons bretons avec le plus de persévérance. Mais Paul Gauguin, Emile Bernard et Paul Sérusier se sont aussi penchés sur le sujet. De modèle rural, d'autres en feront un objet de caricature et de satire tel Félicien Rops et son Pornokratès. Toutes les techniques seront conviées : dessin, peinture, gravure, sculpture, photographie...



Bretonne donnant à manger aux cochons - 1889, Paul Sérusier
(Musée départemental Maurice Denis - Dépôt du Musée d'Orsay)

Au 19^e siècle les animaux vivent en totale liberté ou presque. Ils sont partout et tombent sous l'œil des photographes et des peintres qui les intègrent dans leur œuvre. Paul Sérusier traite ce thème de la nourriture du cochon de façon plus conforme aux réalités familiales, il en tire des peintures dénuées d'esprit péjoratif, d'une quotidienneté tout simple.



**Rue Saint Nicolas à Josselin (56)
Vers 1880-1890, Albert Robida**
(Coll. Écomusée du pays de Rennes
Musée de Bretagne)

En croisant l'imaginaire artistique et la réalité ethnographique, l'exposition **Le cochon. Une histoire bretonne** met en lumière la forte dimension culturelle des relations qui unissent l'Homme et l'animal.



Présentation détaillée

Le cochon, trésor des chaumières, richesse du pauvre



(Cl. Philippe Tassier, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

Charnier (saloir), Grès - Début 20^e siècle (Coll. Écomusée du pays de Rennes Musée de Bretagne)

Ce grand récipient en terre cuite, fermé par un couvercle, recevait les pièces de viande fraîche disposées en couches alternées et recouvertes avec du gros sel – principal système de conservation de l'époque. Le charnier était abrité dans une pièce fraîche de la maison. La saumure permettait de conserver la viande plusieurs mois. La coutume voulait que la queue du cochon soit disposée sur le dessus de la première couche de viande salée (fournissant ainsi une indication de niveau dans le charnier).



Affiche de la compagnie parisienne de distribution d'électricité - 1936 (Yves Gueden, Coll. Écomusée du pays de Rennes Musée de Bretagne)

L'illustration fait partie d'une série utilisée par la Compagnie parisienne de distribution d'électricité pour vanter les bénéfices de l'électricité à domicile. En Bretagne, le réfrigérateur s'est diffusé en milieu rural à partir des années 1960-70, révolutionnant le système traditionnel de conservation de la viande de porc.



Le cochon a constitué la base de l'alimentation carnée en Bretagne pendant plusieurs siècles. À une époque où n'existaient ni congélateurs, ni grandes surfaces, le cochon faisait l'objet de toutes les attentions pour assurer l'auto-suffisance alimentaire des campagnes. Le cochon est un « garde-manger sur pattes ». On l'élevé simplement et à moindre coût, seulement nourri de résidus et de déchets.

La « révolution agricole » du début du 19^e siècle signe le début d'une ère nouvelle dans l'histoire du cochon en Bretagne. L'élevage porcin était une simple activité vivrière familiale. Il devient dans les fermes les plus prospères une activité agricole à part entière, complémentaire de l'élevage laitier.

Les races locales anciennes cèdent progressivement la place aux races dites « améliorées » - avec le Large White notamment - pour satisfaire aux nouveaux critères de rentabilité des élevages.

En Bretagne, des préparations, des salaisons et des spécialités culinaires nombreuses lui sont toujours associées. Citons le kig ha farz, le pâté breton, l'andouille de Guémené, la graisse salée et autres boudins et saucisses dont les recettes peuvent varier d'une famille ou d'une région à l'autre. C'est bien connu : tout est bon dans le cochon, consommé quasi-intégralement. Côtelettes, filet mignon, jambon, lard, abats, pieds, tête, oreilles... L'appétit des consommateurs semble sans fin : les Français consomment aujourd'hui 32 kg de porc par an et par habitant (source : France Agrimer, 2013).



Charcuterie familiale - Kermoroc'h (près de Guingamp), 1978

(Cl. Rolland Savidan, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

L'exposition **Le cochon. Une histoire bretonne** en faisant le lien entre l'anatomie, la tradition et la gastronomie, révèle la place prise par le cochon dans nos assiettes, à la fois en termes nutritionnels (protéines) et symbolique (terroir, patrimoine culinaire).



Présentation détaillée

Au milieu du 18^e siècle, la production porcine a déjà pris de l'ampleur pour répondre à la consommation locale des campagnes mais aussi des villes. Progressivement, l'élevage vivrier, destiné à nourrir les ouvriers agricoles et la famille, amorce son déclin. Les commerces de bouche prennent le relais de la production familiale. Les bouchers et les charcutiers vont faire du lard un art.

Les artisans du petit commerce reprennent à leur compte les recettes traditionnelles pour les moderniser. Ils contribuent à leur sauvegarde, en les actualisant au goût du jour et aux exigences d'une clientèle qui cherche à retrouver le goût des terroirs. Au 19^e siècle, les autorités locales édifient des abattoirs municipaux et des halles pour organiser et contrôler l'abattage, puis la commercialisation des porcs.

De 1856 à 1914, le nombre de porcs recensés en Ille-et-Vilaine passe de 73 500 à 143 800. Les excédents sont exportés. Les foires et les marchés se développent.

En 1906, les plus importants centres sont Janzé, Fougères, Vitré, Chateaubourg, La Guerche, Rennes, Redon et Retiers.

Aujourd'hui, face à la grande distribution et à ses produits standardisés, l'artisanat fait toujours le pari de la qualité. Ses représentants ont su valoriser voire magnifier les différentes parties du porc jusqu'à le faire entrer dans une dynamique gastronomique.



Boucherie-Charcuterie, Photographie – Rennes, années 1930
(Cl. A. Desplat Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

La boucherie-charcuterie de la famille Guillemois était établie au 201 rue de Nantes, à Rennes. Photo prise lors du vendredi Saint.

Le cochon, un savoir-faire artisanal



Le Marché aux Porcs, Carte postale - Rennes, début du 20^e siècle
(Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

La vente de porcelets ou de cochons gras sur les marchés et foires constituait un apport financier appréciable pour les familles de paysans, ceci dans le cadre de l'agriculture vivrière bretonne.



**Hotte à cochon, bois et métal
début du 20^e siècle**
(Coll. Écomusée du pays de Rennes
Musée de Bretagne)

La hotte était utilisée pour le transport des cochons aux marchés ou aux foires. Au début du 20^e siècle, les plus importants centres en Ille-et-Vilaine sont : Janzé, Fougères, Vitré, Chateaubourg, La Guerche, Rennes, Redon, Retiers.



Billot en hêtre
(Coll. Écomusée du pays de Rennes
Musée de Bretagne)

Ce plateau épais, de bois assez dur, représente un type de support de découpe de la viande longtemps en vogue dans de nombreuses boucheries-charcuteries.

En mettant en évidence l'importance du patrimoine immatériel que représentent les traditions charcutières dans l'identité gastronomique d'un territoire, l'exposition **Le cochon. Une histoire bretonne** rend aussi hommage au savoir-faire unique des artisans bouchers et charcutiers.



Présentation détaillée

Le cochon, un défi économique et qualitatif



Porc Blanc de l'Ouest, élevé en plein air à la Ferme Auberge France Guignen (35), 2014
(Cl. Pierre-Yves Racine)

The Wool Butchery, laine (crochet) Clémence Joly, 2010

Les artistes contemporains trouvent un sujet propice à leur expression. La jeune graphiste parisienne Clémence Joly manie ainsi le crochet pour créer des objets en laine décalés. Cette tête de cochon est présentée avec d'autres saucisses, côtelettes et rôtis sur un étal de boucher composé exclusivement de morceaux de viande en laine.



Cochon de manège, bois, verre, fer, cuir
Créé par Gustave Bayole, - Angers, 1890
(MuCEM - Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée)

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, la France décide de s'appuyer sur l'industrie et l'agriculture pour moderniser le pays. En Bretagne, la mutation est rapide et spectaculaire. C'est le début de l'élevage intensif. L'arrivée de l'électricité et du congélateur bouleversent les modes de conservation et de consommation. Les charniers disparaissent. L'autoconsommation devient marginale. Dans leurs bâtiments d'élevage hors-sol, les cochons sont désormais « invisibles ». Ils sont passés d'animal à production industrielle.

La Bretagne est toujours une région de paysans et d'éleveurs. La filière porcine bretonne représente 57% de la production nationale de porcs - soit un cheptel de 7,6 millions d'animaux environ (source : France Agrimer, 2013). Elle emploie 31 000 personnes dont 3 000 éleveurs. La moitié des élevages de France est concentrée en Bretagne.

Du champ à l'assiette, une chaîne aux rouages parfaitement huilés s'est mise en place en Bretagne pour faire du cochon une richesse agricole très compétitive à l'export : génétique, alimentation animale, élevage, abattage, transformation, distribution...

Depuis cinquante ans, la filière industrielle porcine constitue un secteur stratégique de l'économie bretonne. Elle demeure l'une de ses principales ressources économiques. Mais les temps changent. Le modèle de développement productiviste a montré ses limites, faisant peser des menaces sur l'environnement et l'emploi. La concurrence internationale, le dumping social, la réglementation sanitaire ou la nécessaire reconquête de la qualité des eaux obligent la filière à se réinventer. La valorisation des produits, des races et des terroirs ouvre de nouveaux horizons.

Quels sont les facteurs géographiques, politiques ou sociaux qui ont présidé à l'avènement en Bretagne d'un modèle agricole industriel ? Quels sont les tenants et les limites du système ? Au-delà de ces questions désincarnées, il s'agit bien d'hommes et de femmes dont nous parlons. Avec leur passé, leur quotidien, leurs valeurs et leurs imaginaires.

L'exposition **Le cochon. Une histoire bretonne** replace le sujet dans sa dimension contemporaine. Elle apporte l'éclairage nécessaire pour prendre du recul sur des questions souvent discutées afin d'envisager l'avenir sur des bases nouvelles, à la lueur d'une meilleure compréhension du passé et du présent.



La notion de races locales

Il existe historiquement deux races de porc de souche celtique implantées dans l'Ouest et le Nord de la France : le porc Blanc de l'Ouest et le porc de Bayeux. Hier, elles peuplaient en nombre l'Ouest de la France. Aujourd'hui, ces races à faible effectif, marginalisées par l'élevage industriel qui leur préfère des races à meilleur rendement. En France, ces races locales font l'objet d'un programme de conservation et de valorisation pour prévenir leur disparition. L'Écomusée du Pays de Rennes y participe activement.

Le porc Blanc de l'Ouest

Ce cochon rose de grande taille, au poil fourni et à grandes oreilles, est issu de la fusion des races Bretonne, Craonnaise, Normande et Flamande, en 1958. Il est le type même du porc fermier de plein air, à la fois sociable et rustique.



(Cl. Alain Amet, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

Son corps long peut mesurer jusqu'à 1m90. Son front est large. Ses oreilles tombantes, attachées haut, se rejoignent au niveau du groin, large et fort. Sa silhouette se distingue par sa poitrine profonde, ses jambons développés et ses membres musclés.

Les qualités bouchères du porc Blanc de l'Ouest ont contribué au succès des charcuteries bretonnes grâce à la bonne musculature de sa poitrine et à l'épaisseur ses côtelettes. Pratiquement disparu dans les années 1980, il est actuellement sauvegardé dans le grand Ouest par quelques éleveurs qui lui cherchent un nouvel avenir.

Le porc de Bayeux

Le porc de Bayeux est issu d'un croisement effectué au 19^e siècle entre le porc Normand et un porc noir d'origine anglaise, le porc Berkshire. La Manche et le Calvados sont ses terres d'origine. Mais la race s'est étendue au Nord de l'Ille-et-Vilaine.



(Cl. Alain Amet, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

Sa robe est blanche, parsemée de taches noires arrondies. Son tronc est long. Sa tête et ses oreilles pointées vers l'avant sont de taille modeste.

Le porc de Bayeux est un porc de plein air. Il s'adapte très bien à une alimentation à base de céréales et de sous-produits laitiers. Sauvé de la disparition au milieu des années 1980, il possède toutes les qualités nécessaires à la reconquête du marché. On lui accorde une viande persillée de grande qualité et au goût subtil.

À SAVOIR

L'Écomusée du pays de Rennes conserve le porc Blanc de l'Ouest et le porc de Bayeux dans le cadre du programme national de conservation des races locales porcines. Il collabore avec l'Institut du porc (IFIP) et l'Institut national de la recherche agronomique (INRA).



Conception et réalisation de l'exposition

L'exposition pas à pas



Porc Blanc de l'Ouest
(Cl. Marc Rapilliard, Coll. Écomusée du Pays de Rennes
Musée de Bretagne)

Le parcours de l'exposition **Le cochon. Une histoire bretonne** se développe sur 340 m² d'espaces scénographiés en mode chronologique et thématique à la fois.

Accueilli par les grognements de l'animal, le visiteur plonge dès l'entrée dans l'univers du cochon pour faire connaissance avec l'animal.

Organisé dans un style évoquant les cabinets de curiosités, le Bestiaire rassemble pêle-mêle des témoignages archéologiques et naturalistes qui illustrent la longue histoire des relations entre l'homme et le cochon. Qui est-il ? D'où vient-il ? Tableaux, gravures, estampes... mais aussi crânes, mandibules, planches scientifiques... esquissent une première réponse.

Tel une queue en tire-bouchon, le tracé se développe autour d'une placette centrale occupée par une maquette géante de cochon, ouverte dans le sens de la longueur. Aventurez-vous dans les entrailles de la bête...

Constituée de deux demi-cochons, cette spectaculaire sculpture anatomique donne à voir la « géographie vétérinaire » de l'animal (organes, muscles, ossature...) superposée à sa « géographie gastronomique » (côtelettes, saucisses, boudin...).

Tout est bon dans le cochon mais comment prépare-t-on le pâté ? Et que fait-on des abats ? Un jeu interactif ouvre le livre des recettes.

Inspirée des baraques de foire du siècle dernier, tout en nuances de gris et de brun, la scénographie en bois brut et patiné guide le visiteur vers la Cour de ferme.

Elle symbolise la place centrale du cochon dans l'organisation de la vie sociale et familiale du Moyen-âge jusqu'au milieu du 20^e siècle.

Une riche collection de photos, de films et de témoignages immerge le visiteur dans cet univers : du lever au coucher du soleil, la vie s'égrène au rythme des saisons : nourrir les cochons, faire le foin, préparer le repas, sortir les bêtes... Un espace consacré à la « tuerie » du cochon restitue le cycle annuel qui commence par l'engraissement du cochon jusqu'au rituel de sa mise à mort. Un moment fort en souvenirs et émotions.

Passée la Cour de ferme, l'exposition rentre dans l'univers des Petits commerces. Héritiers de la tradition familiale, les professionnels de la charcuterie ont fait de l'art de préparer le cochon leur métier.

Billots et autres objets évoquent l'apparition des abattoirs municipaux et des halles pour encadrer l'abattage et le commerce de la viande. Ustensiles et vidéos à l'appui, l'exposition fait honneur aux artisans qui ont su développer des techniques et des recettes qui font la spécificité d'un territoire et de son patrimoine gastronomique.

L'exposition se clôt avec l'évocation des Paradoxes qui agitent la filière porcine bretonne et son modèle économique industriel à la recherche d'un souffle nouveau. Dix témoins prennent la parole en images pour incarner la réalité de leur métier face aux visiteurs.

L'éleveur, l'ingénieur, le chef cuisinier... parlent de leur quotidien, de leurs valeurs, de leurs projets...

Des chiffres, des films et des paroles sensibles esquissent le portrait d'une filière, ses enjeux, les limites d'un système et ses alternatives prometteuses.

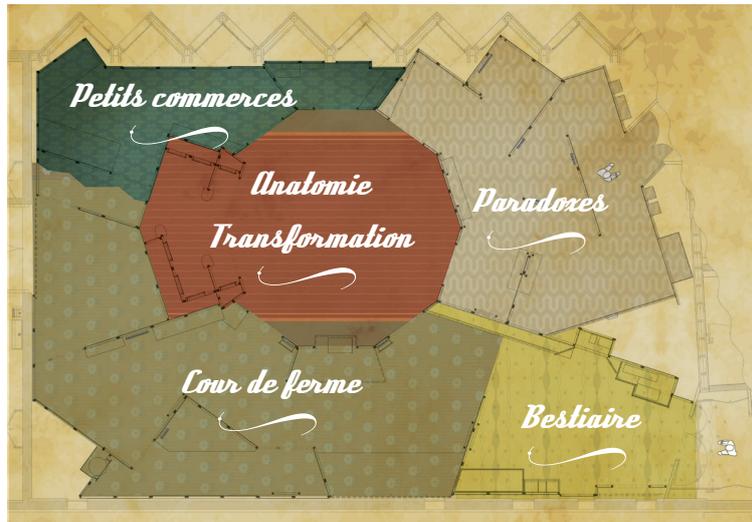


En clôture de parcours, un florilège d'objets familiers et insolites rappelle in fine que le cochon jouit encore d'un fort capital de sympathie.

Les tirelires, les albums jeunesse, les caricatures politiques ou la création artistique... Tout est bon pour célébrer le cochon.

Pascal G. - Responsable abattoir
Cooperl Arc Atlantique
(Groupe coopératif agricole)
(Cl. Hervé Ronné)

Conception et réalisation de l'exposition



Plan des 5 espaces de l'exposition (Gilles Debroise, Fondations graphiques)



Espace bestiaire - Dessin de travail, 2014 (Claire Alban Roscian, Trame's)

Exposition réalisée par l'Écomusée du Pays de Rennes, un service de Rennes Métropole.

Directeur-conservateur : **Jean-Luc Maillard**

Chef de projet : **Annie Marderos**

Chargé de mission : **Jonathan Astoul**

Muséographie-Scénographie : **Claire Alban Roscian (Trame's)**

Audiovisuel : **Youenn Leguen (Mardi8)**

Éclairage : **Alain Chevalier (Etnalum)**

Graphisme : **Gilles Debroise (Fondations Graphiques)**



Un ouvrage de référence



*Scène de marché - Saint-Brieuc, 1926-1951
(Cl. Raphaël Binet, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)*



*Michel, Claude et Pierrick Keranguéven,
paysans charcutiers dans le Finistère
(Cl. Hervé Ronné)*

*Les fumaisons d'Iroise - Le Conquet (29), 2014
(Cl. Pierre-Yves Racine)*

Fumage artisanal aux algues de l'île de Quéménéès.

Le livre *Le cochon. Une histoire bretonne* accompagne l'exposition de l'Ecomusée. L'ouvrage reprend fidèlement les textes du parcours avec ses plus belles illustrations. Il la prolonge en intégrant des contributions d'universitaires et de spécialistes du cochon. Les auteurs partagent leur connaissance de son histoire, des traditions et des enjeux contemporains associés à l'animal. Des cartes, des recettes, des témoignages et des analyses prospectives complètent le propos.

Cette publication abondamment illustrée vient enrichir la série des ouvrages déjà édités par l'Ecomusée du pays de Rennes pour valoriser la mémoire de diverses thématiques patrimoniales.

Avec la participation :

- Bernard Denis, docteur vétérinaire, professeur émérite de zootechnie
- Herveline Lenoir, conservation des races locales porcines IFIP (Institut du porc)
- Denise Delouche, historienne d'art, professeur émérite
- Patrick Hervé, auteur de nombreux ouvrages sur les traditions bretonnes, notamment les pratiques alimentaires
- Laurence Bérard, anthropologue au CNRS, responsable de l'équipe Ressources des terroirs-Cultures, usages, sociétés
- Patrice Moyon, journaliste, responsable du service agricole au journal "Ouest France"
- Jean-Yves Dagnet, concepteur, réalisateur, conseiller sur les questions agricoles



Vous retrouverez la programmation culturelle sur le site internet de l'Écomusée et dans le prospectus imprimé disponible à partir de décembre.

Programmation culturelle



TOUT PUBLIC

« Mon cochon à moi »

Tous les 1^{ers} dimanches de décembre 2014 à juillet 2015
Accompagnement théâtral de la Cie Quidam-théâtre

Un souvenir d'enfance, une histoire amusante, une anecdote... la simple évocation du mot « cochon » ouvre en nous les portes d'un imaginaire intime et singulier. Parallèlement aux thèmes développés dans l'exposition et la publication qui la prolonge, la Compagnie Quidam-théâtre se propose de révéler ces images que chacun, jeune ou moins jeune, porte en lui.

De décembre à juillet, recueil de paroles et moments théâtraux se succéderont, tous les 1^{ers} dimanches du mois. Au fil des mois, vos confessions intimes se transformeront en « textes soufflés » et « conférences décalées » dressant ainsi en résonance le portrait, décalé, de « nos cochons à nous ».

« Un temps de cochon »

Dimanche 25 janvier 2015

Présentation des cochons de l'Écomusée et des races locales de l'Ouest, visite guidée de l'exposition, lectures d'extraits littéraires, atelier découverte et projection du film « Babe » : toute la famille pourra (re) découvrir cet animal, si loin, si proche, sous toutes ses facettes.



(Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

PUBLICS SCOLAIRES

Le service éducatif de l'Écomusée du Pays de Rennes propose des animations pour les scolaires sur le thème de l'exposition. Elles sont proposées les mardis, jeudis et vendredis.

La réservation (obligatoire 10 jours minimum avant la visite) s'effectue par téléphone le lundi, mardi ou mercredi de 9h à 12h et de 14h à 17h au 02 99 51 38 15

Le cochon, de la cour de ferme à l'élevage moderne (cycle 2 et 3)

À partir de décembre 2014

Après avoir glané dans les forêts du Moyen-âge, les cochons ont rejoint les bâtiments de ferme. À travers des siècles, les éleveurs ont nourri, soigné les animaux et les installations. De l'univers animé des cours de ferme aux élevages modernes, penchons-nous sur l'évolution de l'élevage porcin et (re)découvrons cet animal : sa biologie, son caractère, son environnement...

Le cochon dans l'alimentation, du passé au présent (cycle 2 et 3)

À partir de décembre 2014

Le cochon prend une grande place dans l'alimentation des Bretons depuis des siècles. Avec cette animation, entrons dans l'univers des boucheries et des charcuteries. Comment faisait-on pour conserver la viande ou la découper avant les machines électriques ? Découvrons comment ont évolué les échoppes, les outils et les techniques de préparation. Avec quelle viande faire de l'andouille, de la saucisse, du steak ? Amusons-nous à distinguer les morceaux à base de cochon des autres aliments. Une animation qui met l'eau à la bouche.

Visite animée de l'exposition avec un médiateur (Collèges et lycées)

À partir de décembre 2014

Visuels disponibles pour la presse

Pour recevoir ces visuels en haute définition, veuillez contacter le service communication de l'Écomusée du Pays de Rennes. À partir du mercredi 3 décembre 2014 vous aurez la possibilité d'obtenir sur demande des vues de l'exposition. Tél : 02 99 51 90 62 / E-mail : ecomusee.rennes@agglo-rennesmetropole.fr
Contact presse : Sophie Pencreach : 02 99 51 36 94

1



Famille de Bigoudens au cochon, Émile A. Malo-Renault, début 20^e siècle
(Coll. Écomusée du Pays de Rennes - Musée de Bretagne)

2



Bretonne donnant à manger aux cochons, Paul Sérusier, 1889
(Musée départemental Maurice Denis - Dépôt du Musée d'Orsay)

3



Saint Antoine, Bois polychrome, Fin 15^e siècle
(Musée de la Loire, ville de Cosne-sur-Loire)

4



Charnier (saloir), Grès - Début 20^e siècle
(Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

5



Billot en hêtre
(Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

6



Scène de marché - Saint-Brieuc, 1926-1951
(Cl. Raphaël Binet, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)

7



Un homme nourrit des cochons et quelques poules dans une cour de ferme Sainte Avoye (56), début 20^e siècle
(Cl. Philippe Tassier, Coll. Écomusée du Pays de Rennes - Musée de Bretagne)

8



Cour de ferme, Finistère, 1902-1905
(Cl. Charles et Paul Géniaux, Coll. Écomusée du Pays de Rennes - Musée de Bretagne)

Visuels disponibles pour la presse



9

Tuerie de cochon dans la ferme de Louis Boué - Marcillé Raoul (35), 1982
(Cl. Bernard Cornu, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)



10

La boucherie-charcuterie Guillemois, 201 rue de Nantes, à Rennes, années 1930
(Cl. A. Desplat Coll. Écomusée du Pays de Rennes - Musée de Bretagne)



11

Un homme transportant un quartier de viande sur le dos, Rennes, avril 1963
(Cl. Charles Barmay, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)



12

Charcuterie familiale, Kermoroc'h (près de Guingamp), 1978
(Cl. Rolland Savidan, Coll. Écomusée du Pays de Rennes Musée de Bretagne)



13

Pascal G., responsable abattoir Cooperl Arc Atlantique (Groupe coopératif agricole)
(Cl. Hervé Ronné)



14

Michel, Claude et Pierrick Keranguéven, paysans charcutiers dans le Finistère
(Cl. Hervé Ronné)



15

Truie et porcelets, race porc de Bayeux
(Cl. Alain Amet, Coll. Écomusée du Pays de Rennes - Musée de Bretagne)



16

Porc Blanc de L'Ouest
(Cl. Marc Rapilliard, Coll. Écomusée du Pays de Rennes - Musée de Bretagne)

L'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 retrace 5 siècles d'histoire du pays de Rennes.

Le musée aborde les gens associés à la ferme, leur vie sociale, l'alimentation, le cadre de vie, l'habitat en terre, les productions agricoles etc. et reflète autant la vie rurale du pays que les rapports de la ville avec sa campagne environnante.

Une muséographie contemporaine réunit pièces à vivre, cellier, laiterie, collections costumes, machines, outils, meubles côtoyant maquettes, jeux, audiovisuels et bornes interactives.

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. Sur les 19 hectares de terrains, le visiteur découvre 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, les anciennes races domestiques se retrouvent ici.

Expositions et animations

L'Écomusée conçoit des expositions temporaires et réalise des publications sur des thèmes divers, en croisant les disciplines, ethnologie, histoire, histoire naturelle, sciences et techniques. Par ailleurs, les journées d'animations mettent en scène des démonstrations, des pratiques et des savoir-faire traditionnels en mutation.



*Cour de ferme de la Bintinais
(Cl. Alain Amet, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)*



*Une salle d'exposition de l'Écomusée du pays de Rennes
(Cl. Alain Amet, Coll. Écomusée du pays de Rennes - Musée de Bretagne)*

L'Écomusée œuvre depuis 1987 pour la collecte, la préservation et la diffusion du patrimoine du pays de Rennes. Service culturel de Rennes Métropole, il a reçu plus de 51 000 visiteurs en 2013 et est labellisé Musée de France.

Renseignements pratiques

Contacts presse et photos

Alison Clarke

Responsable communication

Tél : 02 99 51 90 62

E-mail : ecomusee.rennes@agglo-rennesmetropole.fr

Sophie Pencreach

Chargée de communication

Tél : 02 99 51 36 94

E-mail : s.pencreach@agglo-rennesmetropole.fr

Horaires d'ouverture

Horaires d'été (du 1^{er} 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

Horaires d'hiver (du 1^{er} 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

Abonnements

Carte d'abonnement, valable un an à compter de la date d'achat.

Trois formules :

- Abonnement familial (parents/enfants) : 23 euros
- Abonnement familial (grands-parents/petits-enfants) : 23 euros
- Abonnement individuel : 13 euros

Tarifs

	Visite complète du site Musée, exposition temporaire, parc agronomique et bâtiments d'élevage	Exposition temporaire Le cochon. Une histoire bretonne
Plein tarif	5 euros	3 euros
Tarif réduit	3 euros	2 euros
Groupes d'adultes	4 euros	2 euros

Entrée gratuite pour les moins de 8 ans.

Entrée gratuite pour les groupes scolaires accompagnés.

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

Écomusée du Pays de Rennes

La Bintinais • Route de Noyal-Châtillon-sur-Seiche • 35200 Rennes

Téléphone : 02 99 51 38 15

Email : ecomusee.rennes@agglo-rennesmetropole.fr

www.ecomusee-rennes-metropole.fr

