

PARTIE 1 – LES ORIGINES ET LA FERME ▼			
<b>Les origines et la Ferme</b>	<b>1.10 La Région d’Origine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Résumé géographique de la Bretagne</li> <li>Repères familiaux en Ille et Vilaine</li> </ul>	1
	<b>1.20 Les Origines familiales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les parents de Maria, frères et sœur- les oncles et tantes – grands- parents- grands oncles et grandes tantes, photos de famille, photos de mariages en 1924 et 1929</li> </ul>	4
	<b>1.30 La Ferme</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les lieux, le hameau, les bâtiments de la ferme des Gérard à La Prise en La Baussaine et les annexes, souvenirs d’enfance de Maria, l’ambiance à la ferme</li> </ul>	13
	<b>1.41 L’Agriculture en Ille et Vilaine début XXe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le système agricole en Ille et Vilaine vers 1900 - les périodes de Maria à la ferme et le contexte de la Guerre 1914/1918 – Statistiques sur l’Agriculture en Ille et Vilaine vers 1920 – Les pratiques agricoles dans l’ouest en 1920 – Aperçu des productions agricoles de la Ferme – Evolution des Plantes fourragères</li> </ul>	23
<b>Les Travaux dans les Champs</b>	<b>1.51 Les Travaux dans les champs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les travaux d’Automne : épandage du fumier, labours, plantations et semis d’automne, vente du blé, récolte des pommes de terre, arrachage des betteraves fourragères, récolte des pommes à cidre, ramassage des chouxfourragers,</li> </ul>	38
	<b>1.52 Les Travaux d’Hiver et de Printemps</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les travaux d’Hiver : travaux divers d’entretien, exploitation des chênes têtards, récolte des ajoncs</li> <li>Les Travaux de Printemps : plantations de printemps, semences de printemps, entretien des cultures, foins : fenaison et ramassage</li> </ul>	49 51
	<b>1-53 Les Travaux d’Eté</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les Travaux d’Eté : fauchage des céréales, javelles et quintiaux ou moyettes, battage des céréales : différents systèmes, Battage au manège à la ferme des Gérard à La Prise, travaux d’entretien des sols : déchaumage et autres travaux, Calendrier reconstitué des productions végétales à la Ferme de La Prise entre 1924 et 1930</li> </ul>	58
<b>Les Animaux de ferme</b>	<b>1.61 Les Animaux de Ferme Chevaux Bovins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Introduction sur les Animaux de ferme début XXe siècle – Les Chevaux de Trait : Gros Trait et Trait léger</li> <li>Les Bovins : quelques statistiques et catégories début XXe – Les principales races bovines en France vers 1900/1920 – Autres races de l’Ouest et des Alpes</li> </ul>	67 70
	<b>1.62 Les animaux de ferme Porcs, Ovins, Caprins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les Porcs : Principales races porcines vers 1900/1920, Répartition en France</li> <li>Les Ovins : Principales races ovines, Répartition en France</li> <li>Les Caprins : Principales races de Chèvres</li> </ul>	77 78 80
	<b>1.63 La Basse-Cour Maria et les Soins aux animaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les Poules et Autres animaux de Basse- Cour – Principales races de poules, d’Oiseaux et autres animaux de Basse-Cour</li> <li>Maria et les vaches : litières, traite, alimentation</li> <li>Maria et les cochons - Maria et le Cheval – Maria et la basse-Cour</li> </ul>	82 86 89
	<b>1.64 L’Evolution de l’Agriculture entre 1900 et 2007 Place des femmes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quelques chiffres et cartes : Population active agricole, Nombre d’Exploitations agricoles en France, Surface Agricole Utile en Bretagne de 1955 à 2007, Evolution des Exploitations en Bretagne entre 1970 et 2007 – La Bretagne en 2007</li> <li><i>Les choix de l’auteur pour les travaux à la ferme et dans les champs – Ses ressentis sur la génération des femmes du début du XXe siècle.</i></li> </ul>	92 96

<b>La production de Miel</b>	<b>1.70 La Fabrication du Miel, de la Cire et de l'Hydromel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La production de miel à la ferme des Gérard à la Prise, la Collecte des ruches, l'Extraction du miel en général, l'Extraction du miel à la ferme de la Prise avant 1923, la Fabrication de la cire en général et à la ferme de La Prise, la préparation de l'Hydromel, le négoce et le transport du miel et de la Cire depuis la ferme de La Prise</li> </ul>	98
<b>Le Jardin Potager et Fruitier</b>	<b>1.81 Le jardin potager et fruitier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation et plan du jardin de la ferme des Gérard à La Prise en 1920 – Les Légumes et Arbres fruitiers vers 1920 – Les Légumes et Arbres fruitiers en 2010 : Evolution – Calendrier des Travaux au Jardin et au Verger vers 1920 et en 2010 : comparaison</li> </ul>	108
	<b>Productions et Travaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evocations de Maria sur les travaux au jardin de la ferme : les travaux des enfants – les travaux des femmes : gestion, travaux de la terre, plantations, semis en place, éclaircissage et repiquage, semis sous châssis, préparation des couches et surveillance</li> </ul>	121
	<b>1.82 Le jardin Outils Greffage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les outils de jardin en 1920 : pour préparer le sol, pour planter, pour désherber, pour entretenir le sol et les cultures, pour des travaux particuliers – Les outils de jardin en 2010 : évolution – la houe sur mesure réalisée pour Maria</li> <li>Le greffage : intérêt, types de greffe les plus courants, Maria et les greffes de rosiers</li> </ul>	129
	<b>1.83 Le jardin Les fleurs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rôle du jardin et des cours de ferme dans le contexte de 1920, les fleurs annuelles courantes les fleurs vivaces vers 1920, les roses anciennes, les fleurs et les fêtes religieuses</li> </ul>	141

## PARTIE 2 - L'HABITATION PAYSANNE ▼

<b>Le contexte de l'habitation paysanne vers 1900</b>	<b>2.10 Habitation et Salle commune</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le contexte de l'habitat paysan en France début XXe – Les grandes étapes du confort technique</li> </ul>	148
		<ul style="list-style-type: none"> <li>La structure de la salle commune début XXe, représentations dans quelques régions de France : Quercy, Cantal, Pyrénées, Aubrac, Alsace, Moyenne Provence – les maisons paysannes bretonnes début XXe, illustrations – La salle commune des fermes en Ille et Vilaine vers 1920 – la salle commune de la ferme des Gérard à La Prise – la salle commune d'une grande ferme des environs de Rennes en Ille et Vilaine</li> </ul>	151
<b>Le mobilier de la salle commune</b>	<b>2.21 Tables et Lits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La table et les bancs de table : illustrations – Tables de la ferme des Gérard à la Prise – Autres types de bancs en Bretagne</li> </ul>	168
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Les lits clos bretons et leurs bancs coffres : illustrations – Lits clos ou demi-clos d'autres régions – De l'usage des lits clos – Evolution des lits clos : demi-clos, à baldaquins, à rouleaux – Transformation d'un lit clos du Morbihan et du lit demi-clos à rideaux de la ferme des Gérard à La Prise</li> </ul>	172
	<b>2.22 Armoires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les armoires de fermes – Les armoires de mariage paysannes : illustrations en Normandie, Alsace, Provence, Basse et Haute Bretagne (Armoire Rennaise), armoires de port – Les armoires paysannes ordinaires : illustrations en Savoie et Dauphiné, Normandie, Bretagne (Presses à lin), Ille et Vilaine (Louis Philippe, style composite) – armoires de famille</li> </ul>	184
	<b>Buffets deux corps</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les Buffets deux-corps, selon le style et l'époque, buffets deux-corps régionaux – Les Buffets vitrines, selon le style et l'époque</li> </ul>	198

	<b>2.23</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les Vaisseliers régionaux : illustrations dans plusieurs régions de France, vaisseliers bretons et variantes avec horloge</li> <li>Les Buffets bas et Enfilades, selon les styles et les époques, modèles régionaux</li> <li>Les petits meubles particuliers : bonnetière, meuble d'appui, homme debout, confiturier</li> <li>Buffet de famille à deux corps de la ferme de La Prise</li> </ul>	202 204 208 210
<b>Le petit mobilier de la salle commune</b>	<b>2.31</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les coffres (à grains, à vêtements, à objets précieux) : illustrations en Bretagne et autres régions</li> <li>Les coffres à sel : images</li> <li>Les Pétrins ou Les Maies : la préparation manuelle du pain dans un pétrin- Différentes formes de pétrins : pétrins à pieds, coffres pétrins, tables pétrins, buffets pétrins, commodes pétrins</li> <li>Les pétrins provençaux avec leurs panetières</li> </ul>	211 215
	<b>2.32</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les premières Comtoises en Cage de Fer , Résumé de l'histoire de la Comtoise du XVIIe à nos jours, La Grande Horloge ou Horloge de Parquet au XIXe et début XXe, Les trois types d'Horloges Comtoises anciennes – Les types de bâtis (ou caisses) et de balanciers – Les cadrans selon leur génération</li> </ul>	223
	<b>2.33</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Illustrations d'anciennes horloges régionales de parquet selon la forme de leur bâti : Droites – Galbées – Violons – Autres comtoises particulières</li> <li>Les Vases de nuit puis les Seaux d'aisance – Les Chaises percées – Parenthèse sur l'Hygiène des Rues en France</li> <li>Les Tables de nuit ou Chevets : illustrations selon l'évolution – Modèles les plus fréquents dans les fermes vers 1900</li> </ul>	230 234 237
	<b>2.34</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En Bretagne : vaisseliers égouttoirs, garde-manger</li> <li>Pays d'Avranches (Manche) : armoire de laiterie</li> <li>En Provence : garde-manger, verrier...</li> <li>En Savoie : séchoir à fromages, meuble de berger</li> <li>En Normandie, Vendée, Lorraine : grands meubles de laiterie et grands vaisseliers égouttoirs (faux-palier normand) – En Alsace : buffet Olmer</li> </ul>	240
	<b>2.41</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le filage au fuseau et à la quenouille : illustrations - Le Rouet à grande roue – Le rouet à épinglier sans pédale, avec pédale</li> <li>La préparation de la laine, peignage, cardage</li> <li>Les rouets en fonctionnement au XIXe : principe de fonctionnement, classification et illustrations</li> </ul>	248
	<b>2.42</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Classement selon leur type de construction, horizontale ou verticale – selon leur mode d'entraînement : simple (à tension écossaise ou irlandaise) ou double - La charkha ou rouet de Gandhi</li> <li>Démarrage du filage avec un rouet à étrier : en images</li> </ul>	259 263
	<b>2.43</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anciens rouets à étriers du XIXe et avant - Anciens rouets à grande roue du XIXe et début XXe</li> <li>Fileuses de laine au rouet, XIXe et début XXe - Fileuses de laine au fuseau, XIXe et début XXe</li> <li>Autres textiles-: La Soie : résumé de la vie du ver à soie et du cocon, Images : décoconnage chez des paysans de la Vallée du Rhône, début XXe, élevage des cocons par les paysans</li> <li>Le Lin : rouissage, chauffage, teillage, peignage, filage, mise en écheveau, images de paysannes du Cambrésis, blanchiment</li> </ul>	264 267 269 272
		<b>Photos d'anciens rouets et de fileuses de Laine</b>	
	<b>Soie</b>		
	<b>Lin</b>		

	<b>Chanvre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le Chanvre : mêmes opérations que pour le lin, images de paysans travaillant le chanvre dans la Vallée de la Loire, Limousin et Bretagne</li> </ul>	275
	<b>2.51 Les Berceaux et les Landaus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evolution des berceaux et images : berceaux du Moyen- Âge, berceaux régionaux du XVIIIe, du XIXe, du début du XXe</li> <li>Les landaus de 1870 à 1950 : quelques images</li> </ul>	278 287
<b>Les Accessoires et Éléments de décoration</b>	<b>2.52 Les Accessoires du Mobilier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planches à pain - porte-cuillers - chauffe- lits (moines, cassots, bassinieres, bouillottes, briques) – chaufferettes (à pieds, à mains) – Saloirs – Pots à beurre salé, à saindoux, à rillettes</li> <li>Objets pieux : crucifix, statuettes, gravures, chapelets</li> </ul>	289
	<b>2.53 Les éléments décoratifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sur la tablette de cheminée -près de la fenêtre : almanachs, photos de mariage, petits miroirs, globes de mariée, nécessaire de coiffure, lorgnons, nécessaire de couture – sur les murs : portraits de famille</li> </ul>	301
<b>L’Eclairage</b>	<b>2.61 L’Eclairage public</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evolution de l’éclairage public dans les grandes villes – Evolution en Province : exemples en Bretagne, en Isère, en Provence</li> </ul>	313 316
	<b>2.62 L’Eclairage domestique <i>Des lampes à huile aux lampes à pétrole</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les lampes à huiles, chandelles de résine, brûle-joncs, chandelles de suif, chandelles à la cire ou cierges</li> <li>Survivance des lampes à huile chez les paysans et en province</li> <li>1780 : 1ères lampes à huile moderne – 1800 : lampes mécaniques – 1825 : bougies stéariques – 1830 : lampes à gaz – 1860 : lampes à pétrole et lampes tempête</li> </ul>	318 321
	<b>2.63 L’éclairage domestique <i>Des lampes à essence aux lampes à LED</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1860 : les lampes à essence (dont la lampe Pigeon) – 1880 : les lampes électriques - 1886 : les becs à incandescence d’Auer pour les lampes à pétrole, à essence et à alcool -1885 : les lampes à pression (gaz ou pétrole) et les lampes sans pression (pétrole, essence, alcool) – les lampes à acétylène – les lampes de poche à piles électriques – depuis les années 1950</li> </ul>	328 329 331 333

### PARTIE 3 – L’ALIMENTATION PAYSANNE ET LA TABLE ▼

<b>L’Alimentation paysanne</b>	<b>3.10 L’Alimentation paysanne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le Temps des Famines Chroniques – le Temps de la Suffisance Alimentaire</li> <li>L’Alimentation paysanne bretonne au XIXe et début XXe</li> <li>Autres informations sur l’Alimentation des paysans en France : au Moyen- Âge, vers 1900 dans le Queyras, fin XIXème dans les Côtes d’Armor, au XIXe chez les paysans haut-alpins, en Provence au cours des siècles</li> <li>Evolution des aliments aux Halles de Paris entre le Moyen-Âge et l’époque moderne</li> </ul>	336 342 344 350
	<b>3.21 La Table paysanne  et les Feux de cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evolution de la table et de son usage – Témoignages régionaux - Ambiances de tables paysannes après 1950</li> <li>Evolution des pratiques de cuisson des aliments : feu direct extérieur, foyers de cheminées intégrées dans les murs, foyers centraux au sol chez les paysans</li> <li>* du Moyen-Âge au XVIIe : feux intégrés seulement dans les fermes logis – à partir de 1650 généralisation des cheminées dans les maisons paysannes – Ambiances de cheminées paysannes vers 1900</li> <li>* les fourneaux potagers ou les premiers feux domestiqués à partir du XVIIe</li> </ul>	356 360 362 366

Les accessoires de table et de cuisson	<b>3.22</b> Des poêles à bois aux cuisinières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A partir de 1800/1850, les feux maîtrisés pour le chauffage et la cuisson : les Fourneaux à bois, puis les cuisinières mixtes (bois ou charbon) – vers 1920/1950 : les cuisinières à gaz – vers 1920/1940 : les réchauds électriques – en 1950 les cuisinières électriques</li> <li>• Introduction en milieu agricole des appareils de cuisson et des premières cuisines équipées : images d'archives</li> </ul>	368
	<b>3.23</b> Les Accessoires de table et de Cuisson	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolution de la vaisselle et des ustensiles de cuisine : au Moyen- Âge dans les milieux aisés – vers 1900 dans les milieux paysans : vaisselle courante, belles pièces de vaisselle régionales, ustensiles en fonte pour la cheminée, ustensiles en métaux, en bois, en poterie, en cuivre, en aluminium, en tôle émaillée ou en fonte émaillée, en vannerie</li> <li>• A partir de 1950, l'électroménager dans les familles d'exploitants agricoles précédant les multimédia</li> </ul>	375  371

#### Partie 4 - LA CONSERVATION DES ALIMENTS ▼

Les différents procédés de conservation	<b>4-11</b> Du fumage à la Fermentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolution au cours des siècles</li> <li>• La conservation des aliments à la ferme vers 1900 : Fumage – Salage - Enrobage dans le gras – dans le sucre – dans le vinaigre– dans l'alcool – Séchage - Fermentation alcoolique ou lactique</li> </ul>	386 388
	<b>4-12</b> La Stérilisation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Conservation par la chaleur ou la Stérilisation Découverte et début du procédé – Principe et réglementation des conserves faites maison – Bocaux – Stérilisateur – Exemple pour les haricots verts – Temps de cuisson conseillé selon le produit et le stérilisateur</li> </ul>	403
	<b>4-13</b> Le Froid	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Conservation par le Froid : La Glace et les Glacières – Les Réfrigérateurs et les Congélateurs – Evolution des Réfrigérateurs – Evolution des Congélateurs – Taux d'Equipement des ménages français – Principe de fonctionnement des réfrigérateurs : à compression, à absorption, solaires – Modèles en 2010- Critères de choix</li> </ul>	414 419

#### PARTIE 5 - L'AUTOCONSOMMATION ▼

Le Pain au levain à la ferme vers 1900	<b>5.11</b> Le Pain à la Ferme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Petite histoire du pain avant et après l'industrialisation de la farine et de la levure vers 1850</li> </ul>	427
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La réalisation du Pain à la Ferme vers 1900 : préparation du levain naturel, pétrissage, façonnage et mise en panières, temps de fermentation, cuisson, conservation - Illustrations</li> </ul>	428
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'allumage du four dans les fermes et le suivi de la cuisson : témoignages et illustrations – Evolution de la consommation de pain au cours du XXe</li> </ul>	434
	<b>5.12</b> Les fours à pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evolution de l'usage des fours à pain en France, différents matériaux de construction</li> <li>• Les fours banaux puis communaux – Illustrations</li> <li>• La construction en maçonnerie d'un four à pain : socle, sole, gueule, voûte, évacuation des fumées, couverture – les fours en argile – photos et schéma</li> </ul>	438 439 441

et de nos jours	5.13 Evolution des levures et du Pain de Campagne	Evolution des levures après 1860, conséquences de découvertes de Pasteur sur les levures , la levure industrielle, différences entre un pain au levain et un pain à la levure	445
	Rapport Pain et Société	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les différents types de levures en vente en 2000 (biologiques, chimiques)</li> <li>Evolution des techniques boulangères et interférence avec le milieu paysan entre 1920 et 1950 : la Livraison du pain à partir de 1920</li> <li>L'ère du pain honteux de 1960 à 1975</li> <li>Définitions légales depuis 1993 : Pain de tradition française, Pain au Levain, Levain naturel</li> <li>Exemples de pains de qualité parmi d'autres : Miche Poilâne, Flûte Gana, Pains Kamir, Pain Paillasse</li> </ul>	448 450 452 453 454
Le Beurre  et  le Lait  à la ferme	5.21  Le Beurre  et  Le Lait	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evolution de la fabrication du beurre, définitions, rapport entre les quantités de lait et de beurre</li> <li>La fabrication du beurre à la ferme en 1900 : écrémage manuel, (écrémage à la centrifugeuse à partir de 1920), maturation de la crème, barattage</li> <li>Les types de barattes en 1900 : à récipients fixes et à agitateur (ribot, normande), rotatives à récipient mobile : illustrations</li> <li>Le délaitage et le malaxage ou pétrissage, manuel ou mécanique (images) – La mise en forme et l'emballage (images)</li> <li>La Conservation du beurre : technique du beurre salé, du beurre fondu, du beurre bouilli</li> <li>Evolution de la définition légale du beurre, 1924 et 1988 – Les différents beurres depuis 1988</li> </ul>	457 459 464 468 469 472
	5.22 * Contexte laitier/ beurrier vers 1900 * Collecte du Lait * Consommation des Produits Laitiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>Situation en France : quelques chiffres – situation en Ile et Vilaine- situation dans le Calvados –images de marchés au beurre et de vente de lait - Situation des produits laitiers dans les Alpes et en Provence</li> <li>Création de la collecte du lait fin XIXe, évolution de 1920 à 2010, illustrations</li> <li>Les bidons à lait des fermes et ceux des familles qui venaient chercher le lait à la ferme</li> <li>Evolution de la distribution et de la consommation des produits laitiers au cours du XXe</li> </ul>	473 476 480 481
Les fromages  en général   Les Fromages  Fermiers  des Alpes	5.31  Fromages  Classifications  Consommation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Histoire du fromage en France</li> <li>Principes de base de la formation de deux fromages : le fromage frais égoutté non affiné et le Comté pâte pressé cuite affinée longtemps</li> <li>Les étapes de la fabrication des fromages en général : caillage, égouttage, affinage</li> <li>Diverses classifications des fromages français : par l'INAO selon le type de fabrication, par un fromager selon leur degré de fermeté, par l'ENSAIA de Nancy selon les familles et leur fabrication, selon l'AOC et la nature du lait.</li> <li>Classification des fromages d'Europe et d'Amérique du Nord par les Francophones du Canada : illustrations</li> <li>Consommation annuelle de fromages par les Français en 2006 - les labels de qualité - cartes des fromages de France avec label</li> </ul>	488 490 492 494 499 504
	5.32 Fromages des Alpes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les fromages de Franche-Comté et de Savoie, les fruitières – Liste des fromages du Jura et de Franche-Comté, les Appellations Gruyère – la tradition de la Coulée - Les fromages de Savoie, délimitation – Liste des fromages de Savoie avec</li> </ul>	507

<p><b>et de la Provence</b></p>	<p><b>et de Provence</b></p>	<p>AOC et de la région Rhône-Alpes avec AOC : illustrations – les fromages de l'Isère</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits laitiers en Provence – Résumé historique de l'agriculture provençale – la production laitière en PACA en 2004 – Les fromages de la région PACA selon le lait : fromages de vache, fromages pur chèvre, fromages pur brebis, fromages de brebis au lactosérum (séras et brousses), fromages de brebis fermentés, fromages bleus de brebis, fromages persillés, fromages mixtes : illustrations</li> </ul>	<p>514</p>
<p><b>Le Cidre fermier à l'Ancienne et de nos jours</b></p>	<p><b>5.41 Le Cidre* Le contexte  La fabrication du cidre à la ferme à l'Ancienne</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Souvenirs de Maria sur le cidre et le cellier – Histoire du Cidre – Contexte du cidre en Bretagne et en France fin XIXe et début XXe, avant l'arrachage des pommiers à cidre vers les années 1953/1960 – Le transport du cidre de St Pierre de Plesguen vers les cafés de Saint-Malo début XXe–</li> <li>• Le Verger, principales variétés de pommes à cidre vers 1920- Amélioration des Vergers depuis 1980 – le Pommage – la Récolte des pommes, témoignages – le Stockage des pommes – Préparation du matériel avant le Pressage du cidre (futailles, pressoir, bouteilles</li> <li>• La Fabrication du Cidre à l'Ancienne : tri et lavage des pommes, broyage, cuvage, montage de la motte, pressurage, rémiage. Après mise en fûts du moût : clarification, soutirage, fermentation</li> <li>• La Conservation du cidre : dans le cellier en tonneaux, dans les caves des cafés et de particuliers, en bouteilles (peu)</li> <li>• Le Commerce du Cidre vers 1900 : droits d'octroi, calcul du volume des tonneaux, Témoignage sur le commerce du cidre de Janzé à Rennes début XXe – Les Encaveurs de Rennes de 1830 à 1950</li> </ul>	<p>536  542  550  558  561</p>
	<p><b>5.42 Les Pressoirs  Leur Evolution avant et après l'ère industrielle</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les Presses à vin primitives – les Anciens Pressoirs à vin à Levier –à Grand Point –à Vis centrale – le Casse-Coué – Illustrations</li> <li>• Les Pressoirs à cidre : Pressoirs primitifs de Bretagne – Pressoirs à Taissons enterrés – Presses à 2 Vis et Etiquets – Presses à Treuil et Echelle de perroquet – Presse à Corde et à Rouet – Presse à Levier avec Contrepoids en pierre du Pays Basque - Pressoirs à Grand Point (<i>ou Arbre ou Longue Etreinte</i>) : exemples à Savigny (Manche), aux Andelys (Eure), à Ste Marie l'Eglise (Calvados), à Domagné (Ille et Vilaine), à Burin (Morbihan), à Bazoches (Seine et Marne)</li> <li>• Après 1850 : 1<sup>ère</sup> génération : Presse à Corde et à double Rouet, à Vis centrale à oreilles – 2<sup>e</sup> génération : Pressoir à Vis centrale en Fer de 1870 à 1920 (illustrations en Bretagne) – 3<sup>e</sup> génération : Pressoirs à Vis centrale, avec Cages et Claies à partir de 1920 (illustrations) – Témoignage des années 1950</li> <li>• En 2010, évolution pour les particuliers et pour les industriels – Comparaison de la fabrication du cidre artisanal et du cidre fermier</li> </ul>	<p>565  572  579  590</p>
	<p><b>5.43 Réglementation du Cidre Consommation</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Réglementation du Cidre en 2000, les Appellations, les Dénominations commerciales</li> <li>• Evolution de la Consommation du Cidre de 1900 à 2000 - Consommation en cidre des ménages en 1900, Consommation d'Alcool en Bretagne en 1900 en litres et par habitant – Consommations moyennes des boissons alcoolisées en France depuis 1950</li> </ul>	<p>597  600</p>

<b>Le Cochon à la Ferme</b>	<b>5.50 Le Cochon Abattage et Cochonnailles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place du Porc à la Ferme, logement et nourriture</li> <li>Les Jours du Cochon : sacrifice, entraide et réjouissances</li> <li>Déroulement des « Jours du Cochon » : la mort et le recueil du sang - le nettoyage (flambage, lavage, grattage suivant les régions – l'accrochage de l'animal – le dépeçage, vidage et découpe</li> <li>Les Cochonnailles : boudin noir, sélection des morceaux à consommer frais ou mis à sécher ou mis au saloir – Aitres préparations : saucisses, andouilles, rillons, grattons, fritons, rillettes, terrines de pâtés</li> </ul>	603 605 606  611
	<b>Rapport entre Alimentation et Santé</b>	<b>5.60 Consommation alimentaire et Santé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consommation des viandes (dont 33 à 40% de porc), en progression constante de 1789 à 1989 –</li> <li>Evolution de l'alimentation : de 1800 à 1960 à Plozévet selon étude parue en 1967 dans Revue géographique - Changements en apports caloriques, changements de comportement selon les générations</li> <li>Tableau INSEE : Consommation moyenne de produits alimentaires de 1970 à 2008 (agriculteurs inclus) – de viandes de 1967 à 2007</li> <li>1980 : émergence du rapport de l'alimentation et de l'environnement avec la Santé : Tableau des changements de comportements alimentaires en 2008 – Derniers constats – Place des agriculteurs dans les dépenses annuelles d'alimentation en 2001, autoconsommation incluse – Impacts de la consommation de produits d'origine animale sur la planète</li> <li>Conseils nutritionnels établis pas l'AFSSA en 2002 – Nécessité d'une activité physique bien adaptée – Conclusion : schémas d'Assiettes Santé et de Pyramide Alimentaire</li> </ul>

## Partie 6 – LES COSTUMES TRADITIONNELS ET PAYSANS ▼

<b>Les costumes traditionnels et paysans en Bretagne</b>	<b>6.11 Les Costumes de Haute Bretagne et les Tenues de travail en Basse Bretagne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les deux entités culturelles de Bretagne : à l'est, le Pays Gallo ou Haute Bretagne, ayant pratiqué la langue gallo - à l'ouest : le Pays Celte ou Basse Bretagne pratiquant le breton</li> <li>Les costumes féminins et masculins du Pays Gallo, en Ille et Vilaine : souvenirs de Maria début XXe, selon le Musée de Brocéliande : recherches sur les costumes de 1850, après 1870, après 1900, à partir de 1930, vers 1950 la fin, illustrations, comparaison avec les souvenirs de Maria</li> <li>Les vêtements de travail des paysans et des paysannes, en France au Moyen- Âge, vers 1900 en Basse Bretagne : au Pays de Concarneau – au Pays de Quiberon – au Pays d'Auray – ailleurs en Bretagne - Illustrations</li> </ul>	635  635  641
	<b>6.12 Les Costumes de Fête en Basse Bretagne</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Petite histoire du costume breton, abolition des lois somptuaires en 1791, rôle d'artistes peintres dans la recherche documentaire : Hippolyte Lalaisse, Olivier Perrin et Théophile Deyrolle, les brodeurs et les brodeuses, particularités intrarégionales</li> <li>Les Costumes de Fête : un cas précis en 1840 à La Feuillée (près d'Huelgoat) – Evolution générale des costumes bretons du Pays Celte par périodes entre 1800 et 1940 : 1800/1850 - 1850/1890 – 1890/1920 – 1920/1940 (Illustrations). Evolution appliquée au costume de Douarnenez de 1840 à 1940 avant la création du Cercle Celtique folklorique dont l'objectif était de perpétuer la culture régionale</li> </ul>	645  647



Les costumes traditionnels et paysans du Dauphiné	6.13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le costume paysan masculin et féminin au XVIIe et XVIIIe dans l'ancien Dauphiné, notamment dans les Hautes Alpes, aperçu selon Edmond Delaye, Carte de l'ancien Dauphiné – dans l'Isère, au XIXe et début XXe, selon Camille Espiau et le groupe folklorique de Voiron et surtout par la Delphinale, Troupe folklorique de Grenoble. Illustrations pour la période 1830/1845 suivant les territoires : Briançonnais, Chartreuse, Grésivaudan, Queyras, Terres Froides, Vercors</li> </ul>	660
	Les costumes du Dauphiné	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les Anciens Costumes dans les Alpes du Dauphiné (Hautes-Alpes actuelles), Extraits du Livre d'Edmond Delaye paru en 1922, dans les trois arrondissements : Gapençais, Briançonnais, Embrunois</li> </ul>	671
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Parenthèse sur le Costume des Facteurs ruraux créé en 1830 – Cartes des Hautes Alpes</li> </ul>	679
Les Costumes traditionnels et paysans de la Provence	6.14	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation générale de la Provence. Résumé historique. Le Vaucluse. La ville d'Avignon et la Papauté.</li> </ul>	682
	Présentation de la Provence et du Vaucluse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Présentation du Comtat Venaissin.</li> <li>Création du département du Vaucluse</li> </ul>	689 689
	6.15	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les deux costumes de l'ouest de la Provence</li> </ul>	690
	Les costumes Arlésiens	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractéristiques du Costume Arlésien : les accessoires, les deux types de coiffe : en Cravate et au Ruban, la Chapelle</li> <li>Les catégories de costumes des Arlésiennes selon l'âge</li> <li>Les Costumes des jeunes : en bonnet, costume de Mireille, le costume « Virginienco »</li> <li>Les costumes des femmes en cravate : paysan, de villageoise, endimanché</li> <li>Les costumes de femmes en Ruban : quotidien, endimanché, habillé, gansé (ou de cérémonie)</li> <li>Le Costume Arlésien dans d'autres circonstances : deuil, grands-parents, selon les saisons. Les dessous.</li> </ul>	690 695 696 697 699 701
	6.16	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les costumes pour les travaux agricoles : moissons, vendanges, olives, bergers, taureaux et chevaux camarguais</li> </ul>	705
	Les Costumes de Travail : Pays d'Arles et Camargue	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les costumes de gardians : dans les manades, dans les manifestations publiques d'après la <i>Charte de Tradicioun</i>, lors de fêtes, costumes à pied ou à cheval pour les amazones</li> </ul>	709
	Les costumes des hommes arlésiens	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les costumes traditionnels des hommes arlésiens</li> </ul>	711
	6.17	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aire géographique – Présentation globale du costume comtadin – Les tissus provençaux : indiennes, boutis, piqué de Marseille, les techniques d'impression</li> </ul>	713
Les costumes Comtadins	<ul style="list-style-type: none"> <li>Caractéristiques du costume comtadin, d'après le <i>Conservatoire de Pernes les Fontaines (84)</i> : féminin, masculin, enfant, paysannes et paysans, bugadière, grangère, granger –</li> <li>Les pièces du costume comtadin d'après <i>Wikipedia</i></li> <li>Place de la ville d'Avignon et du Vaucluse dans la transmission des costumes de la vallée rhodanienne</li> </ul>	718 722 726	
6.18	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les costumes de Basse Provence : aire géographique -Les pièces des costumes féminins et masculins : paysans, artisans, bastidans, d'après <i>Lou Roudelet dei Mielo d'Aix en Provence</i> –</li> </ul>	728	
Les costumes de Basse Provence et	<ul style="list-style-type: none"> <li>Images de costumes de Basse Provence par catégories sociales : paysans, artisans, bastidans, d'après le <i>Rode de Basse Provence du Var et Lou Roudelet dei Mielo d'Aix en Provence</i>, échappée sur le pays de Marseille</li> </ul>	731	

	<b>de Haute Provence</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les costumes de Haute Provence : aire géographique, généralités d'après un fascicule de 1975 à Reillanne <i>Les Amis des Arts</i> - Les costumes féminins et masculins</li> <li>Images de costumes traditionnels : paysans, artisans, bastidans d'après <i>Les Fileuses groupe folklorique d'Oraison, Le Rode Osco Manosco, Société folklorique de Manosque</i> et <a href="http://labastido.canalblog.com/archives">http://labastido.canalblog.com/archives</a> - Le Costume niçois, p 739.</li> </ul>	735 736
<b>Les Sous-Vêtements féminins au XIXème et dans la 1<sup>ère</sup> moitié du XXe</b>	<b>6.19 Les sous-vêtements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les sous-vêtements : chemises, culottes féminines</li> <li>Le Corset : évolution de la renaissance à nos jours, illustrations et légendes – par qui étaient fabriqués les corsets ? _ les méfaits des corsets à baleine très serrés</li> </ul>	740 742
	<b>Chemise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les paysannes et le corset : le petit corset ou corselet ou surcot</li> </ul>	750
	<b>Culotte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A partir de 1920, début évolution vers les gaines généralisées pour toutes les femmes des milieux urbains et ruraux.</li> </ul>	752
	<b>Corset</b>		
	<b>6.20 Les sous-vêtements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>De l'Antiquité à la fin du XIXe, une découverte en 2012 : le soutien-gorge médiéval autrichien</li> <li>Fin XIXe, création du 1er « corselet-gorge » d'Herminie Cadolle à Paris – 1913 : création du 1<sup>er</sup> soutien-gorge moderne par Mary Phelps Jacob, américaine</li> </ul>	753 754
	<b>Soutien-Gorge</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evolution du soutien-gorge au cours du XXe et jusqu'à 2012 : illustrations légendées</li> </ul>	754
	<b>Jupons des paysannes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les paysannes et le soutien-gorge - Les jupons des paysannes, illustrations régionales</li> <li>Les Protections féminines : évocation résumée depuis l'Antiquité – XIXe aux Etats-Unis : les « sacs à chiffons » - fin XIXe/début XXe : pratiques hygiénistes, 1920 confection de serviettes hygiéniques et de ceintures sanitaires – 1936 en France les 1ers Tampax – 1960 : garnitures jetables – 1970/1080 : serviettes auto-adhésives et publicité autorisée – 2000 : doléances des écologistes contre les déchets de la planète – alternatives</li> </ul>	756 760
	<b>Protections féminines</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les paysannes et les protections périodiques</li> </ul>	762 763

## Partie 7 – L'ENTRETIEN DU LINGE ▼

<b>L'Entretien du linge à la ferme</b>	<b>7.11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Histoire du Lavage : de la Préhistoire au lave-linge, <i>d'après une étude du Lycée Stendhal de l'Académie de Grenoble</i> – Histoire du savon et des Lessives d'après : <a href="http://joursdelessive.over-blog.com">http://joursdelessive.over-blog.com</a></li> </ul>	765
	<b>Histoire du Lavage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les souvenirs de Mémé Maria sur les jours de grande lessive à la ferme, images de lavoirs en Ille et Vilaine</li> </ul>	772
	<b>* La grande Lessive au Cuvier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le lavage du linge vers 1900 : le tri - l'essangeage (ou pré-lavage manuel) -l'encuvage ou préparation du cuvier - le coulage dans la bue ou cuvier ou lavage proprement dit- le rinçage et le battage du linge – l'azurage (parfois) – le blanchissage au soleil dans quelques régions - le séchage - d'après <i>l'Association des Arts Ménagers</i> – La Bue ou Grande Lessive en milieu agricole et rural dans le Berry, d'après <i>l'Association le Morvandiau</i> et Les ustensiles des lavandières – La Grande Lessive d'autrefois au XIXème, d'après <i>l'Association Les Moulins de Fontaines- Fourches (Marne)</i> :</li> </ul>	776 777
			781
	<b>7.12 Images de lavage à la rivière ou au lavoir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Images de pré-lavage ou de rinçage à la rivière ou au lavoir</li> <li>Lavoirs en Isère - Témoignages</li> <li>La Bugado en Provence, selon <i>Nadine de Trans en Provence</i> : <a href="http://www.transenprovence.org/article-la-bugado">http://www.transenprovence.org/article-la-bugado</a> et le blog de <i>Garibondy</i> : <a href="http://garibondy.over-blog.com">http://garibondy.over-blog.com</a>, <i>l'approche</i> – Témoignage - Images de lavoirs en Provence</li> </ul>	785 788 791 794

	<p><b>7.13</b></p> <p><b>Du cuvier</b></p> <p><b>au</b></p> <p><b>lave linge</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Après 1914 la lessive à la chaudière: 797</li> <li>• de 1920 à 1960 la lessive à la lessiveuse: 799</li> <li>• fin XIXe aux Etats-Unis et après 1905 en France : La Lessive à la machine à laver 805</li> <li>• En France : 1905 et 1927, petites machines à laver manuelles - 1932 : premier modèle électrique, suivi de modèles semi-automatiques peu généralisés. 806</li> <li>• 1950 : généralisation de machines semi-automatiques à deux cuves -1965 : les boules à laver le linge 807</li> <li>• 1960 : lave-linge 100% automatiques —depuis 1970, améliorations constantes 807</li> <li>• 1970/1980 : les sèche-linge – différents systèmes et modèles 808</li> <li>• 2012 : domotique : lave-linge programmable à distance 811</li> </ul>	
FIN page 811			

\*\*\*