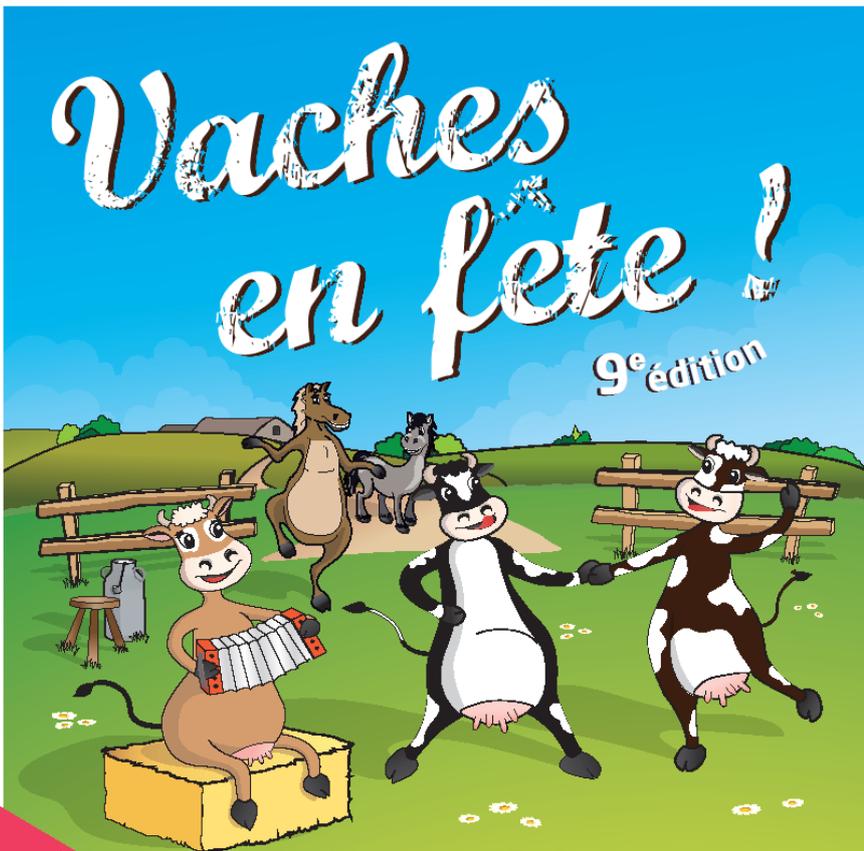


FERME-MUSÉE DU COTENTIN

VACHES EN FÊTE ! - 9^{ème} ÉDITION



Vaches en fête !
9^{ème} édition

Dimanche 20 juillet 2014
de 11h à 19h

Ferme-musée
du Cotentin
Sainte-Mère-Église

MUSÉES & SITES DU DÉPARTEMENT DE LA MANCHE

Renseignements :
02 33 95 40 20

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

patrimoine.manche.fr



CONTACTS PRESSE

Corinne Dagorn
02 33 05 99 43 - 06 59 03 72 55
corinne.dagorn@manche.fr

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

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

FERME-MUSÉE DU COTENTIN

VACHES EN FÊTE ! - 9^{ème} ÉDITION

La ferme-musée du Cotentin à Sainte-Mère-Église, site géré par le conseil général de la Manche, organise la 9^{ème} édition de « Vaches en fête ! », le dimanche 20 juillet 2014, de 11h à 19h.

DE LA VACHE AUX PRODUITS LAITIERS

Chaque troisième dimanche de juillet, « Vaches en fête ! » met à l'honneur l'élevage bovin et les produits laitiers de Normandie dans une ambiance festive et familiale. Toute la journée, le grand public peut [rencontrer les éleveurs et approcher les vaches](#), invitées incontournable de cette manifestation.

Les AOP laitières (Appellation d'Origine Protégée) et l'IRQUA (Institut Régional de la

Qualité Agroalimentaire de Normandie), avec son label « Bienvenue en Gourmandie », sont également présents.

Chacun a la possibilité de [déguster de bons produits laitiers fermiers, issus de l'agriculture traditionnelle ou biologique, de coopératives](#), et ainsi mieux comprendre les particularités de ces filières.

UNE JOURNÉE VACHEMENT ANIMÉE !

Cette manifestation estivale « à faire d'une traite » propose de nombreuses animations et activités gratuites tout au long de la journée, entre autres :

 **NOUVEAU !** À l'occasion des Jeux Équestres Mondiaux, la vache invite son ami le cheval pour des ateliers ludiques autour du pansage, du harnachement et du menage aux longues rênes, mais aussi pour des démonstrations de traction.



 **Des cours de cuisine** avec les bons produits du terroir normand, pour les petits comme pour les grands !

 **Un atelier de fabrication de beurre à la baratte.**

 **Un atelier pain**, conté par François Thiébot, de la Ferme aux 5 saisons.

 **Des activités ludiques**, notamment avec l'ASAVPA (Association de Salariés de l'Agriculture pour la Vulgarisation du Progrès Agricole), l'IRQUA et le lycée agricole de l'abbaye de Montebourg.

 **NOUVEAU ! Un atelier de sculpture sur beurre**, suivi d'une dégustation.

 **NOUVEAU ! De la musique** et des chansons traditionnelles françaises, bretonnes et québécoises avec le groupe « [Les Bons Voisins](#) ».

 **Un stand restauration** tenu par des agriculteurs et producteurs de la Manche, avec des boissons cidricoles, une pâtisserie, des petits légumes de saison et un bar à lait.

 **Des jeux et attractions** dans l'espace des "P'tits fermiers", dédié aux enfants.

 **Des balades en carriole** dans le parc agricole de la ferme-musée.

Cette journée est aussi l'occasion de découvrir le musée et le parc agricole avec ses animaux de races locales et ses vergers, mais aussi de visiter les expositions « À hue et à dia ! Histoire du cheval de trait en Normandie. » et « Cent professions - Les femmes et l'agriculture normande en un siècle ». Une visite virtuelle « Les fermes normandes sous l'Occupation allemande », sur tablette tactile, est également proposée.

DES INVITÉES AUX BELLES ROBES

LA BASSE-NORMANDIE, RÉGION D'ÉLEVAGE

Spécialisée dans l'élevage bovin depuis le 19^e siècle, la Basse-Normandie est aujourd'hui la deuxième région française par l'importance de son troupeau de bovins. La région compte un cheptel d'un peu plus d'1,6 million de têtes. Cet élevage a essentiellement une vocation laitière, la Manche possédant le troupeau laitier le plus important de France (plus de 230 000 têtes). En aval de la filière, de nombreuses entreprises de transformation assurent la valorisation du lait. La Basse-Normandie est ainsi la première région

LES RACES BOVINES PRÉSENTES

La race normande

Cet animal emblématique de la Normandie est issu d'une sélection initiée par des éleveurs du Val de Saire et du Pays de Caux au 19^e siècle. C'est une race mixte, élevée pour sa viande et surtout son lait. Ce dernier, riche en matières grasses, est très recherché : il a contribué à forger la réputation de la crème, du beurre et des fromages normands. Sa viande, notamment celle des femelles, est savoureuse et possède un goût persillé. Notre région regroupe environ un tiers des vaches Normandes présentes sur le territoire français.



Site Internet : www.lanormande.com

La race jersiaise



Originaires de l'île de Jersey, elle est surnommée « la vache aux yeux de biche ». Cette race de petit gabarit est élevée pour son lait, riche en

protéines. Elle est essentiellement implantée dans l'ouest de la France.

Site Internet : www.lajersiaise.fr

française productrice de beurre, de crème et de fromages au lait de vache.

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

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

La race montbéliarde

En Franche-Comté, le poids de cette race de vache est considérable dans l'économie locale, car elle est la base du revenu des exploitations agricoles de cette région. Mais cette race, avant tout laitière, est présente dans toute la France et notamment dans la Manche.



Site Internet : www.montbeliarde.org

La race limousine

Remarquée dès le 17^e siècle pour sa puissance musculaire, cette vache à viande rustique est également habituée aux conditions difficiles en hiver. Elle présente d'excellentes aptitudes bouchères et de très bonnes qualités maternelles, ce qui a permis de forger sa renommée jusqu'en Normandie.

Site Internet : www.limousine.org



DE DÉLICIEUX PRODUITS LOCAUX

LE LAIT, UNE RICHESSE NORMANDE

Véritable or blanc, le lait est une matière première offrant de grandes possibilités. Il apporte qualités gustatives et nutritionnelles à tous les produits qui en découlent. Mais avec



les différentes appellations, labels et autres signatures nationales ou normandes, il est souvent difficile pour le consommateur de

s'y retrouver, tout comme de faire la différence entre les produits étiquetés « fermier », « bio », « au lait cru », « au lait thermisé », ou encore « moulé à la louche ». C'est pourquoi de nombreux producteurs sont invités à présenter leurs savoir-faire et leurs produits spécifiques.

En plus des produits laitiers traditionnels (beurre, fromages, crème), le public a la possibilité de découvrir et déguster quelques spécialités originales à base de lait, fabriquées localement.

DES PRODUCTEURS LAITIERS ET DE VIANDE BOVINE

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

-  **Les AOP Laitières de Normandie** : Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Évêque.
Site Internet : www.fromage-normandie.com
-  **Faire France** : lait équitable demi-écrémé.
Site Internet : www.fairefrance.fr
-  **La Ferme de la Prioudière** (Montpinchon) : fromage « Priou ».
-  **La Ferme bio de Domi et Isa** (Yvetot Bocage) : crèmes glacées fermières.
-  **La Ferme bio de Belle Eau** (Saint-Jean-de-Daye) : lait cru, crème, beurre, tomme normande, fromages lactiques, yaourts nature et aux fruits de saison, fromages blancs, teurgoule, riz au lait, crème au chocolat.

 **La Ferme de Brédeville** (Coudeville-sur-Mer) : viande de bœuf (Blonde d'Aquitaine et Normande), viande de veau (Normande et Prim'holstein) et production de lait.

 **L'EARL des Croutes** (Grosville) : crèmes glacées et sorbets.

 **La SCL de la Baie** (Vains) : caramels fermiers.
Site Internet : www.caramels-mont-st-michel.com

 **Mont Blanc** : crème aromatisée, riz au lait et goûters laitiers ("Mon 4h" et "Récré O'lé") fabriqués en Normandie et ayant pour ingrédient principal du lait 100% local.
Site Internet : www.desserts-montblanc.fr

 **La Ferme de la Chouquerie** (Saint-Sauveur-Lendelin) : lait frais, confiture de lait, yaourts, teurgoule, crème aux œufs, bouillie de sarrasin.

MANGER LOCAL, MANGER NORMAND



Il est possible de se restaurer sur place tout au long de la journée. À tous ceux qui ont un gros appétit ou une petite soif sont proposés :

-  **Un stand de restauration**, tenu par des agriculteurs de la Manche, avec grillades, légumes, fromages, teurgoule, crêpes, glaces et frites.

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

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

LE PLEIN D'ANIMATIONS ET DE DÉCOUVERTES

LES PAPILLES EN ÉVEIL

Atelier de moulage à la louche



Le Camembert de Normandie est une valeur sûre du patrimoine culinaire de la région. Les enfants deviennent de vrais fromagers en apprenant la technique de fabrication traditionnelle de ce fromage au lait cru, moulé à la louche, sur le stand AOP fromagères de Normandie. Deux ateliers sont proposés : un à 13h45 et un à 16h !

NOUVEAU ! Atelier de sculpture sur beurre

Experigout fait découvrir aux enfants une activité originale et surprenante : la sculpture sur beurre ! À l'aide de graines, pétales de fleurs et autres produits comestibles inattendus, les enfants donnent au beurre la forme de leurs envies : l'atelier se termine bien évidemment par une dégustation de leurs créations.

Atelier de fabrication de beurre à la baratte

Le beurre, qui a contribué à la renommée mondiale de la Normandie depuis le 19^e siècle, est mis en valeur à travers des démonstrations de fabrication « traditionnelle » à la baratte : du pot de crème à la motte de beurre, chacun peut découvrir tous les secrets de cette technique. À déguster sans modération sur un morceau de pain frais !

Contes et fabrication de pain

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



Site Internet : fermeaux5saisons.pagesperso-orange.fr

Cours de cuisine

Petits et grands peuvent y découvrir de nouvelles recettes à base de produits laitiers et de viande bovine. C'est l'occasion de tester des associations étonnantes, de goûter des plats originaux et pourquoi pas, de les faire partager à tous à la maison !

Information nutritionnelle

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

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

NOUVEAUTÉ ! - LA VACHE INVITE SON AMI LE CHEVAL DE TRAIT

Initiation à l'attelage des chevaux de trait

Dans le cadre des Jeux Équestres Mondiaux et de la mise en place de la nouvelle exposition « À hue et à dia ! », la vache invite son ami le cheval de trait pour que le public puisse observer en action ces chevaux de races locales. L'entreprise Normandie Trait de Brecey propose aux petits et aux grands des ateliers autour du pansage, du harnachement et



du menage aux longues rênes.

Démonstration de traction avec des chevaux de Trait

L'association Trait Normand, qui regroupe les deux races locales cob normand et percheron, présente ces chevaux en traction. Amateurs comme passionnés vont pouvoir apprécier les qualités de trait de ces beaux spécimens normands !



Balades en carriole

Transportés en carriole, les visiteurs peuvent observer les animaux de races locales présents dans le parc agricole de la ferme-musée. Une exclusivité pour la journée « Vaches en fête ! » qui séduira tous les publics !



POUR LES P'TITS FERMIERES

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

Au programme : **cours de cuisine, ateliers de peinture sur le thème des vaches, course de tracteurs, labyrinthe de paille, maquillage, contes, jeu-concours...** et d'autres jeux vachement rigolos !

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

Une surprise est à la clé pour les jeunes participants !

Site Internet :

www.irqua-normandie.fr



DÉCOUVERTE DU MONDE AGRICOLE

L'ASAVPA

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

Site Internet : www.fnasavpa.org

Le monde apicole

Jacques Brault fait découvrir le monde fascinant de l'apiculture : les abeilles, le miel, le métier d'apiculteur... (visite du rucher à 11h30 sous réserve de conditions météorologiques favorables).

Site Internet : lamancheapicole.free.fr

NOUVEAUTÉ ! - DE LA MUSIQUE QUI TAPE DU PIED AVEC « LES BONS VOISINS »



Les Bons Voisins sont présents pour rythmer cette journée haute en couleurs. Ce duo normand, né d'une longue amitié, tire son nom de la proximité géographique de leurs



lieux de vie respectifs. Ce groupe propose des chansons et de la musique d'ici et d'ailleurs : se mêlent notamment airs français, bretons et québécois. La recette de cette musique entraînante et conviviale résulte d'un savoureux mélange d'instruments : violon, mandoline, basse, guitare. Les Bons Voisins attendent le public d'un pied ferme pour un moment de convivialité !



MARCHÉ DE L'ARTISANAT

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

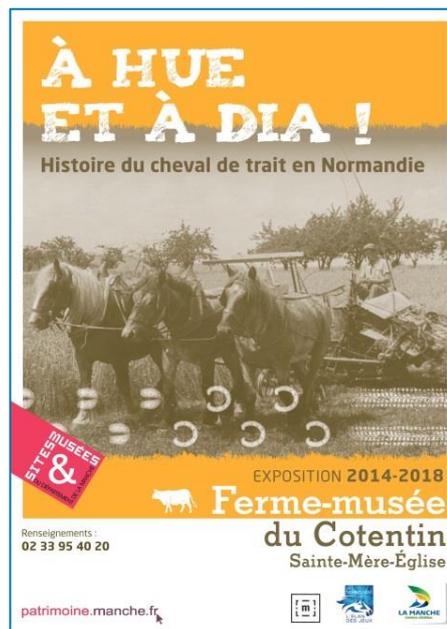
Découvrez aussi l'univers créatif de Stéphanie Péricat, avec son coup de crayon made in Normandie !



ENCORE UN PEU DE TEMPS LIBRE ?

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

-  **NOUVEAU ! L'exposition « À hue et à dia ! Histoire du cheval de trait en Normandie ».** Avant l'arrivée du tracteur, les chevaux sont utilisés dans les fermes normandes pour les travaux agricoles et les déplacements quotidiens. Dans la Manche, un lien fort unit depuis plus d'un siècle le paysan et le cheval. La motorisation de l'agriculture est un acquis, mais la traction animale se révèle être bien plus qu'un simple outil.
-  **La visite virtuelle « Les fermes normandes sous l'Occupation allemande (1940-1944) »** sur tablette tactile disponible à l'accueil (location 2€ / tablette).
-  **L'exposition « Cent professions – Les femmes et l'agriculture normande en un siècle ».**
-  La reconstitution et la mise en ambiance de la vie et du travail à la ferme au début du 20^e siècle (écurie, étable, laiterie, salle commune, pressoir, cellier...).



-  La présentation de machines hippomobiles.
-  les 19 hectares du parc agricole avec les animaux de races locales, les vergers de sauvegarde et le potager.
-  **NOUVEAU ! La nouvelle boutique** propose encore plus de produits en lien avec le monde agricole.

INFORMATIONS PRATIQUES

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

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

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

Renseignements

Ferme-musée du Cotentin
Chemin de Beauvais
50480 Sainte-Mère-Église

Tél : 02 33 95 40 20
Fax : 02 33 95 43 27

Courriel : musee.sainte-mere@manche.fr
Site Internet : patrimoine.manche.fr

