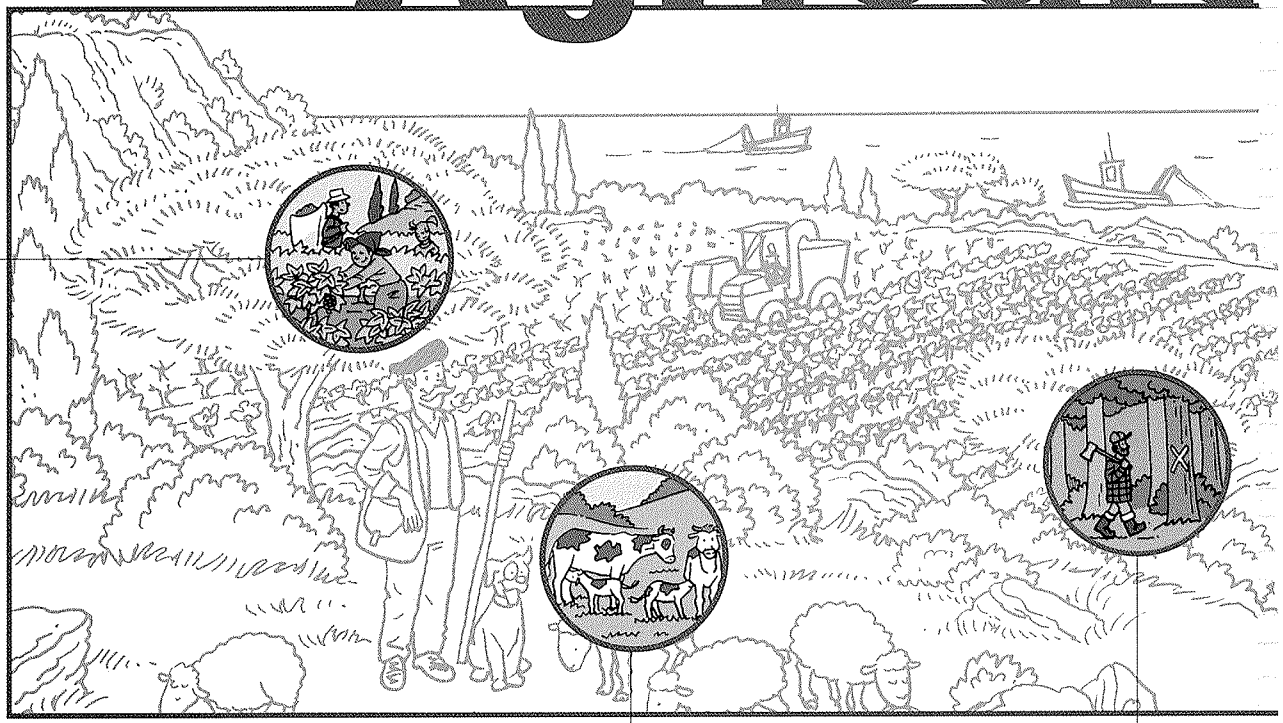
Agricult

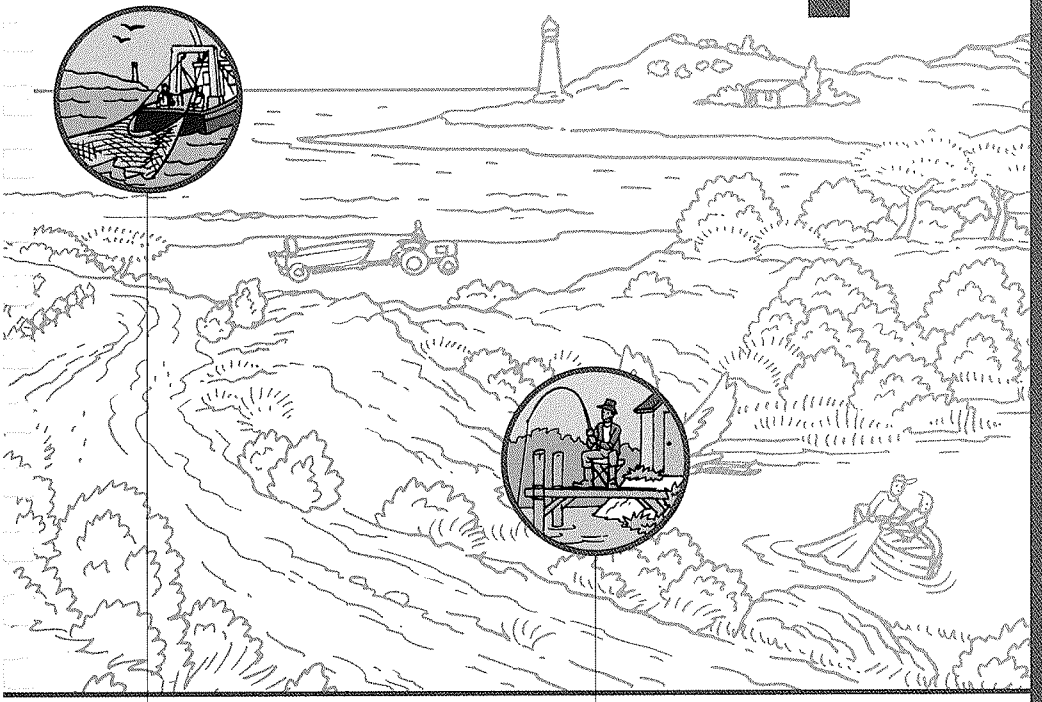


Les pratiques de culture
Il s'agit de tous les moyens mis en œuvre par l'homme pour domestiquer la terre, la travailler et en tirer le meilleur parti : la traction animale, le matériel et l'outillage, les techniques de culture, ainsi que l'organisation du travail.

L'élevage et ses pratiques
Il s'agit de l'ensemble des élevages pratiqués sur le territoire français et des techniques appropriées : les animaux, les techniques d'élevage, d'alimentation, et de production.

Les cultures
Il s'agit de l'ensemble des cultures que l'on trouve sur le territoire rural français y compris les Dom-Tom : les céréales et fourrages, les cultures industrielles, les légumes, fruits et fleurs, la vigne, la sylviculture (l'entretien et l'exploitation des forêts).

ure et pêche

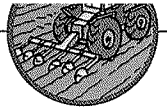


En matière de patrimoine rural, l'agriculture et la pêche sont deux activités essentielles autour desquelles, beaucoup d'autres se sont structurées.
L'agriculture occupe encore aujourd'hui 33 millions d'hectares sur les 55 millions du territoire français, les bois et les forêts couvrant 15 millions d'hectares (les 7 millions d'hectares restant correspondent aux sols bâtis, revêtus ou stabilisés artificiellement, aux espaces naturels tels les fleuves, lacs, glaciers, etc.).

La pêche sur le littoral
Il s'agit des espèces, des types de pêche, des engins, de l'aquaculture, de l'ensemble des caractéristiques de la pêche maritime pratiquée

La pêche en eau douce
Il s'agit des poissons, des pratiques et techniques de pêche et d'élevage, de l'ensemble des caractéristiques de la pêche dans les

Céréales et fourrages

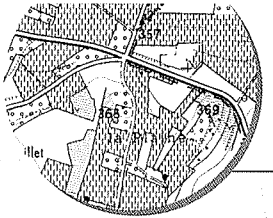


Cultures "industrielles"

Légumes, fruits et fleurs

Vigne

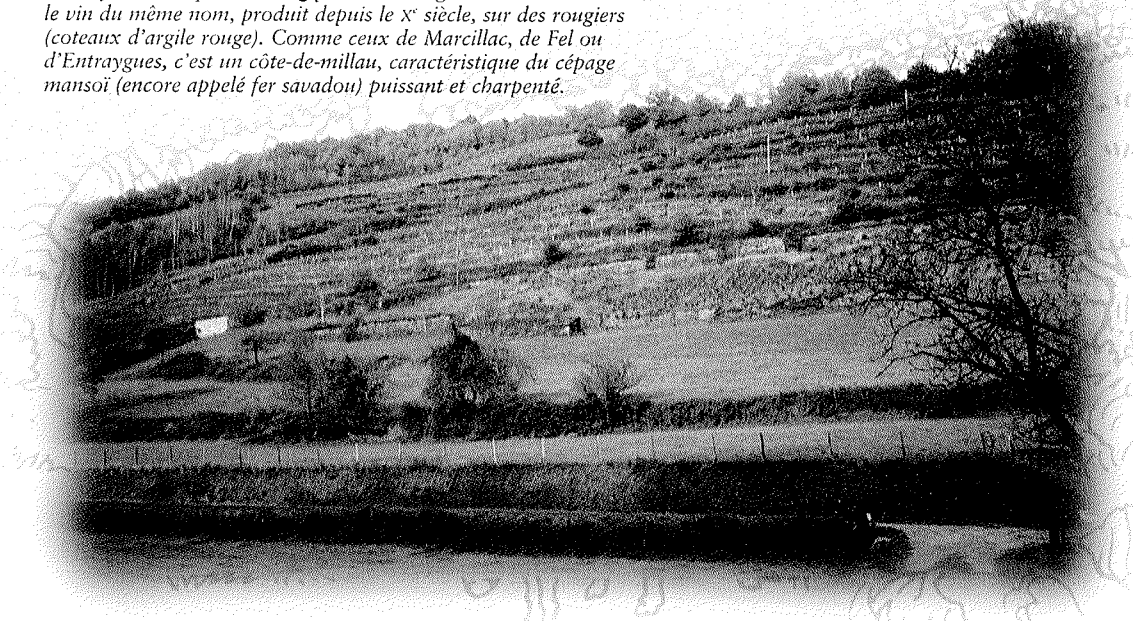
Sylviculture



La diversification des cultures ou l'importance d'une monoculture s'appuyant sur des pratiques agricoles patrimoniales.

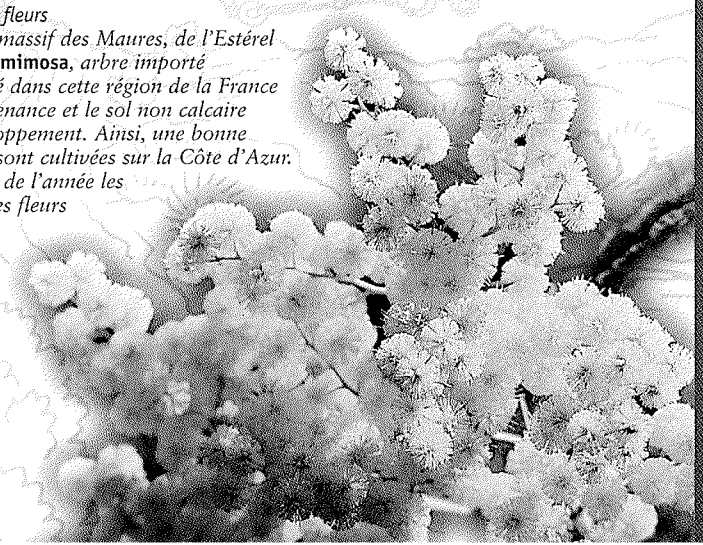
Le lent déclin de l'activité agricole qui a pour conséquences : l'abandon des champs, la disparition de certaines cultures emblématiques, etc.

La vigne
Petit village de l'Aveyron de quelque 600 habitants, situé près de l'abbaye de Conques, **Estaing** *possède un vignoble d'où est issu le vin du même nom, produit depuis le Xe siècle, sur des rougiers (coteaux d'argile rouge). Comme ceux de Marcillac, de Fel ou d'Entraygues, c'est un côte-de-millau, caractéristique du cépage mansoï (encore appelé fer savadou) puissant et charpenté.*



Cartes IGN au 1/25 000
Exemple : présence de vignes

Les légumes, fruits et fleurs
Que ce soit dans le massif des Maures, de l'Estérel ou du Tanneron, **le mimosa**, *arbre importé d'Australie, a trouvé dans cette région de la France un climat à sa convenance et le sol non calcaire propice à son développement. Ainsi, une bonne vingtaine d'espèces sont cultivées sur la Côte d'Azur. On cueille au début de l'année les grappes dorées de ses fleurs nébuleuses.*



Questionnement commun
Depuis quand existent-elles ? Pourquoi certaines ont-elles été abandonnés, depuis quand ? Quelle culture est/était dominante ?

Les céréales et les fourrages
Quel(s) est/étaient les fourrages et céréales cultivés autrefois ? Et quelle était leur destination ? Et aujourd'hui ? Quelles sont les surfaces emblavées ? Est-ce qu'il y a des terres en jachère ? Dans quelles proportions ? Pourquoi ?

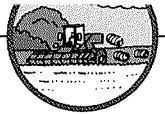
Les cultures industrielles (betterave, houblon, tournesol, canne à sucre, chanvre, lin...)
Quelle est leur proportion dans l'économie agricole locale ? A quelles transformations sont-elles destinées ?

Les légumes, fruits et fleurs
Les cultures maraîchères sont-elles faites en pleine terre ou en serre ? Parmi les fruits cultivés, des variétés anciennes ont-elles disparu, pourquoi ? Pour quel usage, les fleurs sont-elles cultivées (essence, fleurs coupées...) ?

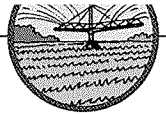
La vigne
Si la vigne n'est pas cultivée dans votre région, l'était-elle autrefois ? Quelle place occupe la vigne dans la production locale ? Comment sont répartis les cépages selon les sols et leur exposition ?

La sylviculture
Quelles sont les essences cultivées ? Depuis quand ? Quels sont les produits de la sylviculture (résine, liège...) ? A quel usage est destiné le bois coupé ? Qu'en était-il autrefois ? Pratique-t-on la coupe sélective ou la

Traction animale



Matériel et outillage

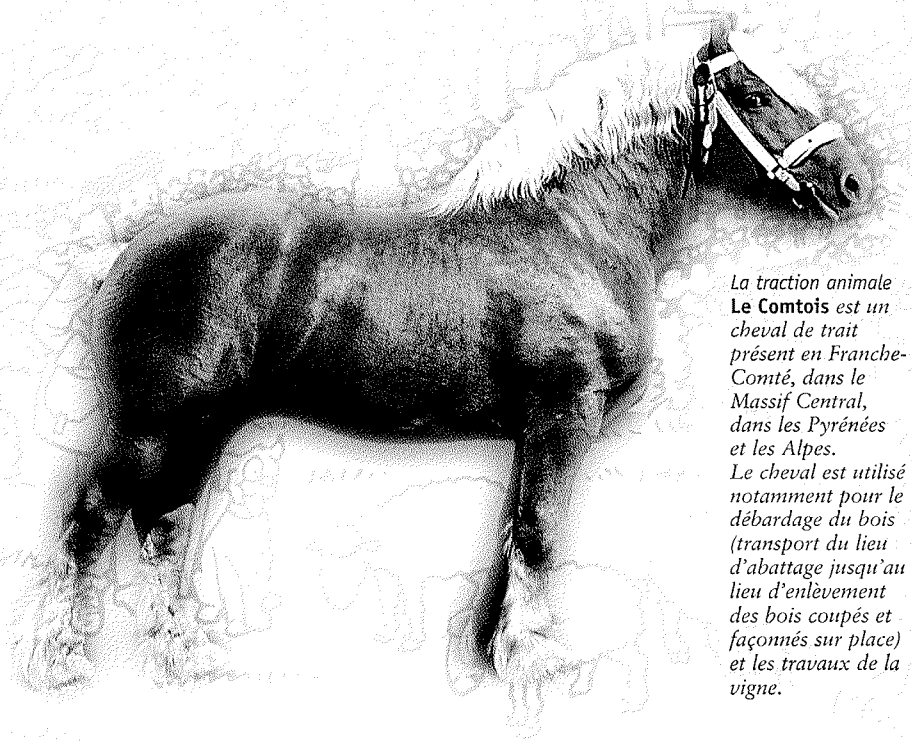


Techniques de culture

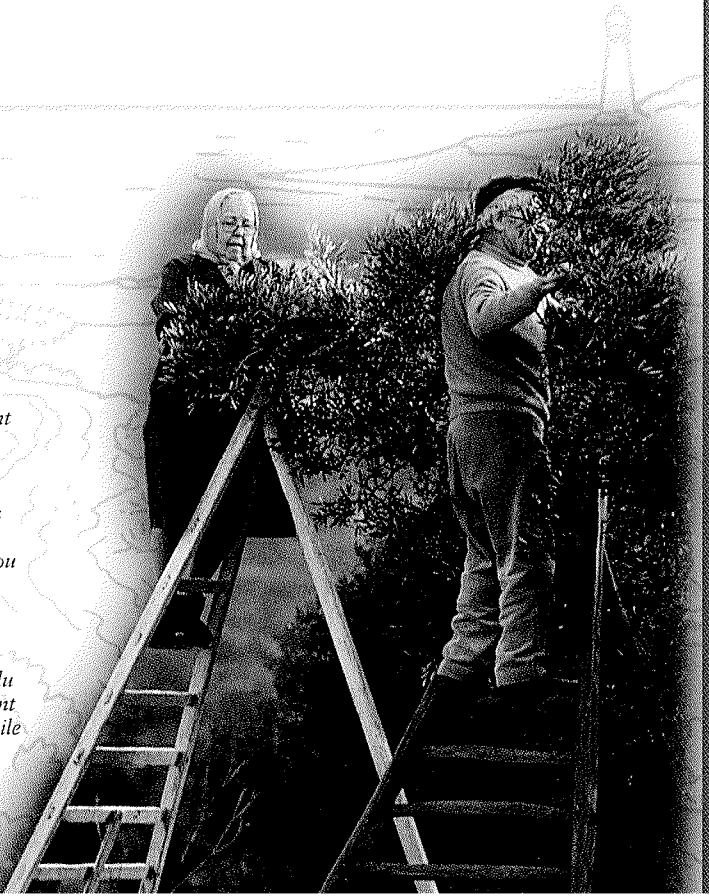
Organisation du travail

C'est dans la modernité des pratiques de culture, leur adéquation avec des pratiques traditionnelles et avec l'environnement, leur incidence sur le développement de l'agriculture que vous évaluerez les points positifs.

Le retard technologique des pratiques de culture, l'abandon dommageable des pratiques traditionnelles, les effets néfastes des pratiques sur l'environnement, peuvent être des points négatifs notables.



La traction animale **Le Comtois** *est un cheval de trait présent en Franche-Comté, dans le Massif Central, dans les Pyrénées et les Alpes.*
Le cheval est utilisé notamment pour le débardage du bois (transport du lieu d'abattage jusqu'au lieu d'enlèvement des bois coupés et façonnés sur place) et les travaux de la vigne.



Les techniques **L'élaboration de l'huile d'olive vierge (Sud de la France):** *Après l'olivaison (cueillette), les olives fraîches sont stockées de 1 à 5 jours puis broyées sans dénoyautage dans des broyeurs à meules en pierre ou à marteaux en acier. La pâte obtenue est malaxée pour séparer le solide du liquide qui contient de l'eau et de l'huile qui, moins dense, sera collectée par décantation naturelle ou par centrifugation.*

La traction animale

La traction animale a-t-elle été réintroduite ? Pour quelles tâches particulières les animaux sont-ils utilisés ? Quels étaient les animaux employés dans le passé ? Pour quelle activité ? Quel était le matériel nécessaire à leur emploi (joug, collier...) ? Quels métiers y étaient associés (maréchal-ferrant, bourrelier...) ?

Le matériel et l'outillage

A quelle époque, le tracteur a-t-il été introduit ? Quel est le gros matériel utilisé (moissonneuse, lieuse, batteuse...) ? Quel était-il autrefois (charrue, herse, semoir...) ? Qu'est devenu ce matériel traditionnel ? Selon les cultures, est-il fait usage d'outils spécifiques (par ex. : pour la vigne) ? Lesquels ?

Les techniques de culture

Quelle est l'influence du climat dans les pratiques de culture ? La préparation du sol a-t-elle une spécificité répondant à sa nature ? Pratique-t-on l'irrigation ou l'arrosage ? Quels sont les modes de récolte ? Où les productions sont-elles conservées (silo, séchoir...) ?

L'organisation du travail

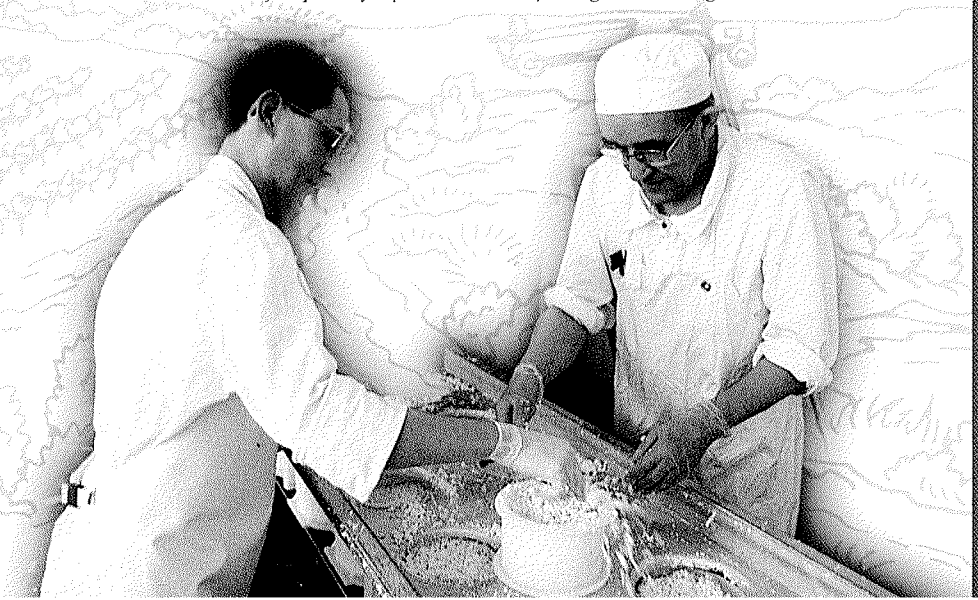
Le travail est-il effectué individuellement ou en groupe ? Comment est-il réparti entre les membres actifs de l'exploitation (mari, femme, employé) ? Quand il est effectué collectivement, quelle est la composition de ce groupe de travail ? Quelle est l'influence du travail collectif sur la vie communautaire (par ex. : fêtes de fin de travaux) ? Qu'en était-il autrefois ?

Etudiez le travail effectué pour conserver la spécificité des races locales, l'élaboration de nouvelles races plus performantes dans le respect d'un élevage de qualité et son insertion dans la région, etc.

L'abandon des espèces et races locales, l'introduction anarchique d'espèces et de races pouvant aboutir à un appauvrissement de la qualité du cheptel, ainsi que certaines pratiques intensives d'élevage pouvant nuire à la qualité.

Les animaux
Le petit village de Salers en Haute-Auvergne, est réputé pour une race bovine de qualité bouchère, à laquelle il a donné son nom. **La Salers** *est une vache acajou aux cornes en forme de lyre. Présente sur toute la montagne auvergnate, elle monte en mai dans les pâturages d'altitude, les estives, puis redescend dans la vallée en automne. Son lait sert à la production du saint-nectaire et du cantal.*

La production
Lors de leur installation en 1841 à l'abbaye de Timadeuc (Morbihan), les moines trappistes confectionnèrent un fromage uniquement fabriqué à partir du lait de leur cheptel en s'inspirant de la recette du port-salut fabriqué par l'abbaye du même nom située en Mayenne. Emballé dans un papier sulfurisé, **le fromage de Timadeuc** *peut aujourd'hui revendiquer le titre de plus vieux port-salut depuis l'arrêt de la fabrication monastique de l'original, contredisant ainsi l'idée reçue qu'il n'y a pas de tradition fromagère en Bretagne.*

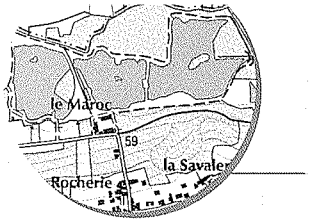


Les animaux
Quelles sont les races traditionnelles, les races réintroduites ? Pourquoi et depuis quand ? Quel est l'animal représentatif de votre région ? Est-ce qu'il y a des élevages particuliers ? Elève-t-on des animaux destinés à entretenir les terres non cultivées (Highland Cattle, aurochs...) ?

Les techniques d'élevage
Quelles sont les pratiques de reproduction ? Sont-elles sélectives ? Certaines races ont-elles été génétiquement améliorées ? Quel est le but et le résultat de ces améliorations ? Comment se déroulent les naissances ? Les jeunes sont-ils élevés avec les mères ? Est-ce qu'il y a des déplacements ? Comment se font-ils ? Sont-ils quotidiens ou saisonniers ? Les animaux portent-ils des signes distinctifs, (cloches et autres) ? Est-ce qu'il y a des concours et des comices ? Pour tous ces aspects de l'élevage, qu'est-ce qui a changé par rapport au passé ?

L'alimentation
Quelle est l'alimentation ? D'où provient-elle ? A quel rythme est-elle distribuée (heure de l'affourrage, gavage des oies...) ? Quelle est l'influence de cette alimentation sur la qualité des produits ? Quelle différence avec le passé ?

La production
Quels sont les produits issus directement de l'élevage (viande, lait œufs...) ? Quels sont les modes de commercialisation des produits de la ferme ? Certains sont-ils encore transformes sur place (beurre,



Les pratiques de pêche respectant le milieu biologique et environnemental, la qualité des élevages et leurs conséquences sur les habitudes alimentaires et autres.

Les pratiques anarchiques pouvant avoir des effets néfastes sur le milieu aquatique.

L'Elevage
Base de la pisciculture lorraine, **l'élevage de la carpe** *s'effectue dans les différents étangs de Zommange. Cette activité économique respecte à la fois la tradition, mais aussi l'écosystème et s'adapte au climat de Moselle.*

Cartes IGN au 1/25 000
Exemple : présence d'une zone immergée

Les pratiques
Ancrés dans le port de Bourlée (embouchure de la Garonne) de petits bateaux-libellules aux deux mâts en bois installés à chacun de ses côtés soutenant des filets, permettent aux pêcheurs locaux de pratiquer en hiver et en automne, **la pêche à la pibale** *(encore appelée civelle), une anguille de 7 centimètres. Très prisée sur le plan local mais également dans nombre de pays étrangers, l'espèce est aujourd'hui menacée par une pêche intensive.*

Les poissons
Où les trouve-t-on (rivière, étang...) ? S'agit-il d'alevins relâchés ? Quelle est l'espèce la plus répandue ? Certaines espèces ont-elles disparu ? Depuis quand et pourquoi ? De nouvelles espèces se sont-elles acclimatées dans les eaux du territoire ? Est-ce qu'il y a des écrevisses ? Si non, pour quelles raisons ont-elles disparu ?

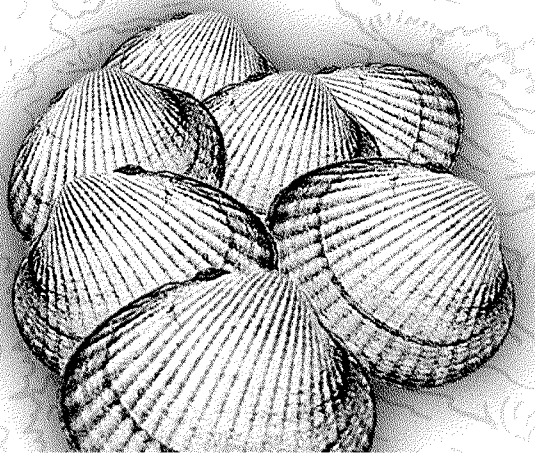
Les pratiques
Quels sont les aménagements permanents qui facilitent la pêche (pontons, cabanes, parcours...) ? Depuis quand ont-ils été aménagés ? Quel est le type de pêche le plus pratiqué ? En quelle occasion se déroule la pêche collective ? Et quel est son but ? Est-ce qu'il y a des concours ? Des records de pêche ont-ils été établis (quantité, taille des poissons...) ?

Les techniques
Quels sont les engins en usage (lignes, filets, balances...) ? Leur utilisation est (était)-elle liée à une activité professionnelle ? Quels sont les appâts employés (vers, insectes, artifice...) ? Est-ce qu'il subsiste une technique de pêche spécifique ? Est-ce que la pêche se pratique en barque ? Si oui, celle-ci a-t-elle une forme particulière ?

La pisciculture
Est-ce qu'il y a des élevages de poissons ? Depuis quand ? Où sont-ils installés ? Et pourquoi ? Quelles espèces y trouve-t-on ? Dans quel but pratique-t-on l'élevage (repeuplement, consommation...) ?

Cartes IGN au 1/25 000
Exemple : présence d'un port de pêche et de parcs à huîtres (conchyliculture)

Les types de pêche
La pêche aux coques *est une pratique ancestrale de la Pointe du Hourdel au Crotoy dans la baie de Somme. Le pêcheur repère les bancs enfouis dans le sable grâce aux huîtriers pies, friands de ces coquillages. Aujourd'hui, cette pêche ne se pratique que quelques semaines par an et les rares pêcheurs encore en activité n'ont le droit de ramasser que 100 kg chacun de ces coquillages, en voie de disparition du fait de*

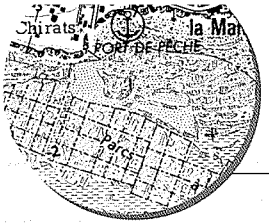


Les poissons, coquillages et crustacés
Quelles sont les espèces de poissons communément présentes dans les eaux du littoral ? Leur présence est-elle permanente ou saisonnière ? Quels sont les coquillages (bigorneaux, couteaux, moules ...) ? Et quels sont les crustacés (crevettes, étrilles...) ? Certaines espèces sont-elles devenues rares ?

Les types de pêche
Quelles sont les espèces pêchées ou ramassées (poisson, coquillages, crustacés) ? Quel est le but de cette activité (loisir, alimentation, commercialisation...) ? Qu'en était-il autrefois ? Est-ce qu'il y a des moments de pêche privilégiés dans l'année ? Pratique-t-on la collecte de végétaux marins (algues, varech...) ? Pourquoi ?

Les engins
Quels sont les engins utilisés pour la pêche (lignes, filets...) ? Pratique-t-on le lancer lourd ? Utilise-t-on des sennes de plage ? Est-ce qu'il y a des installations fixes ? A quel type de pêche correspondent-elles ? Avec quel matériel pratique-t-on le ramassage (crochet, haveneau...) ? Qu'en était-il dans le passé ?

L'aquaculture
Quelles sont les espèces de poissons élevées (bar, daurade, turbot...) ? Quelle forme prennent ces élevages (bassins, cages en mer...) ? Quelles sont les contraintes de leur entretien ? Pratique-t-on la conchyliculture ? Et depuis quand ? Quels sont les coquillages privilégiés (huîtres, palourdes, moules...) ? Où se trouvent les parcs ? Pour quelles raisons ?



L'enracinement de la pêche, de l'aquaculture et ses pratiques ont une réalité économique, elle participe par là-même de la mémoire collective.

Il s'agit d'étudier le lent abandon d'une activité de pêche dans la région, ses raisons et conséquences directes et indirectes.

Engins
Embarcation typique de la marine d'échouage, **le Flobart** *(ou Flobard) est utilisé par les pêcheurs du Boulonnais pour une pêche artisanale. Cette petite barque est halée par un tracteur jusqu'à la mer puis s'échoue sur le rivage au gré des marées. Sa configuration lui permet d'affronter des vents de force 5 à 6.*