

**Trois raisons d'aller à la fête des
moissons d'antan au Moulin de Vanneau, à Saints en Puisaye**
Publié le 11/08/2018



Ce dimanche aura lieu la 33e édition des
moissons d'antan. Photo d'archives © Nora Gutting

Dimanche 12 août aura lieu la 33e édition des moissons d'antan, au moulin de Vanneau. L'occasion de découvrir les techniques anciennes de battage et de fauchage, et de faire un bond dans le passé à l'époque où le cheval était un acteur essentiel de l'agriculture. Dès 10 heures, les animations battront leur plein. Entre démonstrations et ateliers participatifs, cette nouvelle édition des moissons d'antan, à Saints-en-Puisaye, promet une journée bien occupée. Découvrir le travail dans les champs en traction hippomobile C'est le rendez-vous incontournable de cette journée. De 10 heures à midi et de 14h30 à 18 heures, des démonstrations de battage et fauchage à l'ancienne seront proposées par les membres de l'association Ecomusée de Puisaye, encadrées "par des anciens, des gens du cru. Sans eux, il n'y aurait rien. Ils sont nés avec", commente le gérant du moulin de Vanneau, Yves Perelli.



Des ateliers pour occuper ses mains En plus d'avoir de quoi occuper les yeux, avec le spectacle de Peuh main porte, la visite de la ferme, du moulin ou encore la projection du documentaire de Pierre Rabhi *En quête de sens*, les visiteurs auront de quoi occuper leurs mains.



Pour les plus petits, des ateliers participatifs sont organisés toute la journée : confection de jeux en bois, macramé, vannerie, poterie... Et pour les plus grands, un concours de labour et de fauchage à la main est organisé. Ouverts à tous, même aux non-initiés. Attiser sa curiosité culinaire Sur le site du moulin de Vanneau, l'ingrédient principal sera l'authenticité. A l'occasion du banquet paysan, où saucisses et même plat végétarien seront au menu. Côté buvette, "des boissons locales, pour une restauration 100% locavore", précise Yves Perelli.

À l'époque des moissons de nos arrière-arrière-grands-parents

Côté démonstration, il sera possible de découvrir les techniques pour brasser de la bière, et aussi celle du compost "pour interpeller sur la reconversion des déchets alimentaires. Sur un endroit dédié, l'association Le P.A.R.C va réaliser des "lasagnes végétales" à base de compost, et sensibiliser au tri des déchets et à la découverte de différentes façons de cultiver."