

COLLOQUE

« LE PATRIMOINE DE LA VITICULTURE FACE AUX ENJEUX DES MUSÉES ET DES TERRITOIRES »



Cépage Amadon. Charente inférieure par Pierre-Joseph Redouté.
Fonds documentaire Académie d'agriculture de France.

**MERCREDI 5
ET JEUDI 6
NOVEMBRE 2025**

**SALLE DU CONSEIL
COMMUNAUTAIRE DE
GRAND COGNAC,
ALLÉE DE VALDEPENAS, COGNAC.**

**RÉSERVATIONS AU
05 45 36 03 65.**

Colloque organisé par Grand Cognac Communauté d'Agglomération, en partenariat avec la Direction régionale des Affaires culturelles de Nouvelle-Aquitaine, la Fédération des musées d'agriculture et du patrimoine rural (AFMA) et le musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée Mucem-Marseille.

CONTEXTE ET OBJECTIF DU COLLOQUE

Le colloque est destiné à être au plus près des acteurs et des différents publics qui ont en charge le patrimoine viticole au sens large.

Ces journées ont pour objectif de confronter les expériences et trouver des solutions pour développer l'attractivité culturelle des régions viticoles, et notamment des musées de société. Il s'agit, d'une part, de proposer une relecture des collections, de les redéfinir et de les questionner pour permettre, d'autre part, d'impliquer nos contemporains et notamment les jeunes dans l'histoire de la viticulture en intégrant les problématiques et enjeux actuels de cette filière. Il s'agit également d'associer d'autres acteurs tels que les domaines et le négoce en vins et spiritueux ou encore de renouveler l'implication des collectivités territoriales à l'égard d'un patrimoine muséal trop souvent menacé.

Tout comme les autres filières agricoles, le secteur de la viticulture a connu de grandes évolutions depuis la crise du phylloxéra au XIX^e siècle et depuis un demi-siècle une industrialisation dans un marché mondialisé. Les modes de production sont variables d'un vignoble à l'autre et d'un domaine à l'autre. Les filières viticoles sont donc multiples, avec des cépages, des terroirs et des appellations nombreuses avec pour chacune leur spécificité. Les modes de production des vignes et du vin, mais aussi les modes de fonctionnement sont variés, avec des producteurs indépendants, des coopératives, mais aussi de grands groupes internationaux.

La viticulture connaît des aléas très variables et de plus en plus incontrôlables, qu'ils soient économiques, souvent liés à la géopolitique, sanitaires ou encore climatiques de plus en plus extrêmes (excès ou manque de pluie, de chaleur, grêle, gel, maladies). C'est un secteur devenu très concurrentiel au niveau national et international. La France est le troisième pays exportateur de vin en volume au monde.

La consommation de vin diminue et les attentes des consommateurs évoluent vers des vins plus légers, voire sans alcool. Depuis quelques années, la viticulture durable vise à garantir la pérennité du vignoble et un revenu stable pour les viticulteurs, tout en préservant l'environnement et le bien-être humain. Ces pratiques en faveur de l'écologie exigent un changement de mentalité et de méthodes de travail.

La reconnaissance culturelle des paysages viticoles, et notamment celle des Climats du Vignoble de Bourgogne et des Coteaux, maisons et caves de Champagne auprès de l'UNESCO ouvre un nouveau champ lié au patrimoine culturel où le vin n'est plus seulement considéré comme de l'alcool, mais une boisson civilisationnelle profondément ancrée dans notre culture et considérée comme un moment de partage et de convivialité. Les centres d'interprétation, notamment ceux en lien avec l'inscription au patrimoine mondial, se multiplient, axant leur contenu et leur communication sur les nouvelles technologies numériques et audiovisuelles, favorisant l'idée d'une narration recherchée par les touristes alors que les collections d'objets réels se meurent dans les musées. Une route européenne des vins « Iter Vitis » est labellisée par le Conseil de l'Europe. L'œnotourisme est en pleine expansion depuis quelques années dans les différentes régions viticoles françaises, mais aussi européennes.

Dans ce contexte économique, social et culturel en évolution permanente, quel peut être le rôle des structures patrimoniales dans des débats qui préoccupent de plus en plus nos concitoyens ? Ce patrimoine viticole peut-il porter une réflexion sur des alternatives viables face aux enjeux écologiques actuels et à venir ? Est-ce que le musée peut, ou doit, se révéler être un lieu de débat, de réflexion et de ressourcement et ainsi apporter des réponses aux problèmes actuels ? La mise en avant des collections viticoles et des pratiques du passé nous semblent constituer un levier intéressant pour répondre à certains de ces enjeux. Réactiver ces collections viticoles est aujourd'hui une nécessité. Il s'agit donc de revisiter certaines techniques, certains outils qui ont été oubliés, mais qui pourraient répondre à ces défis. Le sujet de ce projet ne concerne pas seulement les collections muséales, mais également la transmission des savoir-faire viticoles au sens large par le biais du patrimoine culturel immatériel.

Des relectures de ces patrimoines, ouvertes sur l'avenir et non plus seulement sur le passé, seront mises en lumière à travers ces journées et permettront de faire le lien entre objets du passé et actualité.

Le partage, l'échange et la transmission sont au cœur de cette initiative, puisqu'il s'agit de mettre en commun des connaissances, des savoirs et de trouver des solutions et alternatives pour valoriser ces collections viticoles et tout ce qu'elles peuvent positivement nous apporter.

Le public est large, de proximité, mais aussi régional national, voire international : responsables de musées et de collections vitivinicoles, acteurs de la filière vigne et vin, élus des collectivités territoriales qui peuvent aborder le patrimoine viticole comme un levier de développement territorial, enseignement professionnel et universitaire, personnes impliquées dans la constitution et la mise en valeur de toutes formes de patrimoines viticoles, paysagers, matériels et immatériels.

Ce colloque s'inscrit dans une série de trois premiers colloques qui s'interrogent sur le devenir des collections agricoles au sens large dans les musées de société et les nouvelles lectures qui peuvent en être faites. Un premier colloque a eu trait aux collections agricoles liées au machinisme au COMPA, musée de l'Agriculture à Chartres (30 novembre et 01 décembre 2023) et le second aux collections liées à l'élevage et à la transhumance au musée départemental des arts et métiers traditionnels à Salles-la-Source, Aveyron (16 et 17 octobre 2024). Le présent projet constitue le troisième volet de ce triptyque.

Des actes seront publiés à l'issue du colloque.

Comité scientifique

Catherine Wachs-Genest, directrice scientifique des Musées de Cognac.

Vanessa Ferey, maître de conférences en Muséologie, Histoire des Sciences et des techniques, chargée de mission pour le patrimoine culturel immatériel et l'ethnologie du cognac.

Edouard de Laubrie, chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « agriculture & alimentation », Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, Marseille.

Pierre Del Porto, président de la fédération des Musées d'Agriculture et du Patrimoine rural (AFMA), Paris, membre de l'Académie d'agriculture de France.

Laure Ménétrier, directrice, conservatrice du Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, Epernay.

Bénédicte Rolland-Villemot, conservatrice générale, service des musées de France, direction générale de l'architecture et du patrimoine, ministère de la Culture.

Comité d'organisation

Caroline Papin, conseillère pour les musées, DRAC Nouvelle-Aquitaine, Poitiers.

Jérôme Sourisseau, président de la communauté d'agglomération Grand Cognac, vice-président de l'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin, secrétaire général d'Iter Vitis France.

Jocelyne Pérard, présidente de la chaire UNESCO « Culture et traditions vitivinicoles », Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot, Dijon.

MERCREDI 5 NOVEMBRE 2025

9h00-9h20 : Accueil café

9h20-9h30 : Jérôme Sourisseau, président de la communauté d'agglomération Grand Cognac, vice-président de l'Association Nationale des Elus de la Vigne et du Vin, secrétaire général d'Iter Vitis France.

9h30-9h45 : Présentation de l'objectif de la journée.

Session 1 : comment définir le patrimoine viticole ? Que recouvre-t-il ?

Modérateur : Edouard de Laubrie.

9h45-10h00 : « Introduction sur le patrimoine viticole », Laure Ménétrier, directrice, conservatrice du Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, Epernay.

Les fonds d'archives et les bibliothèques

10h00-10h15 : « La collection des Raisins de Redouté », André Fougeroux, responsable du fonds documentaire et membre de l'Académie d'agriculture de France, Paris.

10h15-10h30 : « Le fonds Vermorel », Laurence Petit, médiathèque Pierre-Mendès-France, bibliothèque Artothèque Musée municipal Paul-Dini, Villefranche-sur-Saône.

10h30-10h45 : « Les archives de la maison Martell », Géraldine Galland, responsable des archives de la maison Martell, Cognac.

10h45-11h00 : pause

Le patrimoine ampélographique

11h00-11h15 : « Les collections de cépages du Domaine de Vassal (INRAE) à Marseillan », Anne Mocoœur, directrice d'Unité expérimentale Vassal (INRAE-Institut Agro) et le CRB Vigne.

11h15-11h30 : « Le Conservatoire du vignoble charentais », Sébastien Julliard, directeur du Conservatoire du vignoble charentais.

11h30-11h45 : « La sauvegarde des cépages, des lambrusques et des levures de Corse », Nathalie Uscidda, centre de recherches viticoles de Corse (CRVI).

Histoire et géographie : établir des jalons de la viticulture en France après la crise du phylloxera

11h45-12h00 : « De la sélection à la conservation de la vigne des années 1960 à 1990 », Lilian Estradé, doctorant contractuel en histoire contemporaine, CRISES EA 4424 / ED58 / Université Paul-Valéry Montpellier III.

12h00-12h15 : « Les cartes de vignobles : un patrimoine à révéler ? Etude d'un corpus rhodanien », Caroline Laurent-Varin Emin, doctorante, UMR Territoires, Université Clermont Auvergne, AgroParisTech, INRAE, VetAgro Sup.

12h15-12h30 : « Les fonds de la Villa Bissinger à Ay », Aurélie Melin, chargée de valorisation au Syndicat général des vignerons de la Champagne.

12h30-13h00 : Echanges avec la salle

13h00-14h30 : Déjeuner

MERCREDI 5 NOVEMBRE 2025

Session 2 : D'hier à aujourd'hui, constitution et conservation du patrimoine vitivinicole

Modérateur : Laure Ménétrier.

14h30-14h45 : « Muséographier le vivant : l'avenir des patrimoines de la vigne et du vin », Vanessa Ferey, maître de conférences en Muséologie, Histoire des Sciences et des techniques, chargée de mission pour le patrimoine culturel immatériel et l'ethnologie du cognac.

14h45-15h00 : « La situation des collections viticoles en région Nouvelle-Aquitaine », Mathieu Dussauge, conservateur en chef du patrimoine, conseiller-musée, DRAC Nouvelle-Aquitaine.

15h00-15h15 : « La constitution du musée des savoir-faire du cognac, enjeux et perspectives », Catherine Wachs-Genest, directrice scientifique des Musées de Cognac.

15h15-15h30 : « Le musée du Vin à Beaune », Laure Ménétrier, directrice, conservatrice du Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, Epernay, et Edouard de Laubrie, chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « agriculture & alimentation », Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, Marseille.

15h30-15h45 : « Les collections viticoles du musée régional d'Auvergne », Anne Chanonat, responsable des collections des musées de Riom Communauté, Riom.

15h45-16h00 : « Musées et écomusées du vin en Gironde », Thomas Giraudel, étudiant en histoire, Université de Bordeaux Montaigne.

16h00-16h15 : « Le patrimoine viticole d'avant la mécanisation : le cas du musée national des Arts et Traditions populaires puis du Mucem », Edouard de Laubrie, chargé de collections et de recherches, responsable du pôle « agriculture & alimentation », Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée, Marseille.

Session 3 : Comment exposer le patrimoine vitivinicole ?

Modérateur : Pierre Del Porto.

16h15-16h30 : La Cité du vin à Bordeaux : Comment exposer le patrimoine vitivinicole ? », Laura Dubosc, responsable des projets muséographiques de la Fondation pour la culture et les civilisations du vin.

16h30-16h45 : « Le Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, Epernay », Laure Ménétrier, directrice, conservatrice du Musée.

16h45-17h00 : « Le patrimoine vitivinicole au musée du Vignoble nantais, Le Pallet », Clotilde Dupé-Brachu, responsable du service patrimoine.

17h00-17h15 : « Le Musée de la Vigne et du Vin du Jura à Arbois », Justine Seve-Brugnot, directrice des musées, du patrimoine et des archives, Arbois.

17h15-17h45 : Échanges avec la salle et conclusion.

JEUDI 6 NOVEMBRE 2025

9h00-9h30 : Accueil café

9h30-9h45 : Introduction de la journée.

9h45-10h00 : « Pourquoi une chaire UNESCO Culture et Traditions vitivinicoles ? », Jocelyne Pérard, présidente de la chaire UNESCO « Culture et Traditions vitivinicoles », Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot, Dijon.

Session 4 : comment s'emparer du patrimoine viticole aujourd'hui au regard des enjeux climatiques et sociétaux contemporains ?

Modérateur : Olivier Jacquet, chaire UNESCO Culture et Traditions vitivinicoles, Université de Bourgogne, Institut Jules Guyot.

10h00-10h15 : « L'exposition *Vignes en Champagne, Innovations et encépagement une épopée collective*, partenariat inédit entre le musée d'Épernay et le Comité Champagne », Laure Ménétrier, directrice, conservatrice du Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, Épernay.

10h15-10h30 : « Le vignoble face au réchauffement climatique : la sélection des futurs cépages », Eric Duchêne, chercheur Viticulture et changement climatique (Equipe Génétique et amélioration de la Vigne GAV), UMR 1131 – Santé de la Vigne et Qualité du Vin SVQV, Centre INRAE Grand-Est Colmar.

10h30-10h45 : « Les nouvelles attentes des consommateurs », Krystel Lepresle, déléguée générale Vin et Société.

10h30-10h45 : échanges avec la salle

10h45-11h00 : pause

11h00-12h00 : Table-ronde > Reconnaissance des paysages viticoles français par l'UNESCO : fédérer la population au service du territoire, de l'économie, de la société et de la culture.

Modérateur : Catherine Wachs-Genest.

Avec : Jean-François Galhaud, Président du Conseil des Vins de Saint-Emilion, co-président de l'association de la jurade de Saint-Emilion,

Bertrand Gauvrit, directeur des Climats du vignoble de Bourgogne,

Séverine Couvreur, présidente de la mission Coteaux, maisons et caves de Champagne.

12h00-12h15 : « Cultiver l'immatériel : la vigne et le vin au cœur des patrimoines de l'humanité », Vanessa Ferey, maître de conférences en Muséologie, Histoire des Sciences et des techniques, chargée de mission pour le patrimoine culturel immatériel et l'ethnologie du cognac.

12h15-12h30 : En quoi les structures patrimoniales peuvent-elles être un partenaire du monde viticole ?

Avec les membres du comité scientifique, les intervenants et la salle.

12h30-14h00 : Déjeuner

Session 5 : quelle "place" pour les collections viticoles ?

A partir de 14h00 - Choisir une visite parmi (cf.bulletin d'inscription) :

Visite du Musée des savoir-faire du cognac.

Visite d'une maison de cognac.

Visite du Musée des Arts et des Traditions à Salles-d'Angles.

Les intervenants et participants au séminaire acceptent d'être filmés et enregistrés pour utilisation ultérieure par les organisateurs.



Cépage Amadon

Charente inférieure par Pierre-Joseph Redouté

Fonds documentaire Académie d'agriculture de France

COLLOQUE

« Le patrimoine de la viticulture face aux enjeux des musées et des territoires »

Mercredi 5 & Jeudi 6 Novembre 2025

Salle du conseil communautaire de Grand Cognac

6 rue de Valdepeñas 16100 COGNAC



Mucem

BULLETIN D'INSCRIPTION

Pour la bonne prise en compte de votre inscription, merci de bien vouloir nous retourner ce bulletin dûment complété (quel que soit le mode règlement choisi) par mail ou courrier postal avant le **VENDREDI 24 OCTOBRE 2025**.

INFORMATIONS PARTICIPANT

NOM : Prénom :

Je viens en tant que : Particulier Professionnel

Si professionnel, préciser l'entité :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : E-mail :

Je souhaite m'inscrire au colloque :

Le mercredi 5 novembre Le jeudi 6 novembre Les deux jours

Je serai présent au cocktail déjeunatoire :

Le mercredi 5 novembre Le jeudi 6 novembre Les deux jours

Je ne suis pas intéressé(e) :

- Le mercredi 5 novembre Le jeudi 6 novembre Les deux jours

Différentes visites sont proposées le jeudi après-midi à partir de 14h.

Je suis intéressé par la :

- Visite des réserves des musées de Cognac Visite d'une maison de cognac Visite du musée des Arts et Traditions à Salles d'Angles

Le nombre de places étant limité, une confirmation vous sera envoyée.

Tarifs d'inscription et modes de règlement

	1 journée	2 journées
Adulte	35€	60€
Jeunes de 13 à 25 ans et professionnels des musées*	10€	15€

* sur présentation d'un justificatif

TOTAL A RÉGLER :

Je règle : **En ligne**

- Par carte bancaire, sur le site
www.les-distillateurs-culturels.fr/billetterie

Sur place, le(s) jour(s) du colloque

- Par espèces Par chèque bancaire, adressé à l'ordre de :
« Régie Billetterie des Distillateurs Culturels »
Celui-ci ne sera encaissé qu'après le colloque.

Contacts & renseignements

La Maison du négociant – Musée d'art et d'histoire
48 Boulevard Denfert Rochereau 16100 COGNAC

Téléphone : 05 45 32 07 25

E-mail : distillateurs.culturels@grand-cognac.fr

Site : www.les-distillateurs-culturels.fr

*Besoin d'un logement, d'un restaurant ?
Contactez l'Office de tourisme de Cognac :*

Téléphone : 05 45 32 10 71

E-mail : bienvenue@destination-cognac.fr

Site : <https://www.destination-cognac.com/>