

SESSION | formation continue universitaire

Patrimoine viticole et vignobles romands

21 septembre 2013 – 14 juin 2014

Cours-séminaires, visites *in situ* et formation à distance

formation en cours d'emploi



**UNIVERSITÉ
DE GENÈVE**



Direction

- Prof. **Leïla el-Wakil**, Faculté des Lettres, Département d'histoire de l'art et de musicologie, Université de Genève

Comité directeur

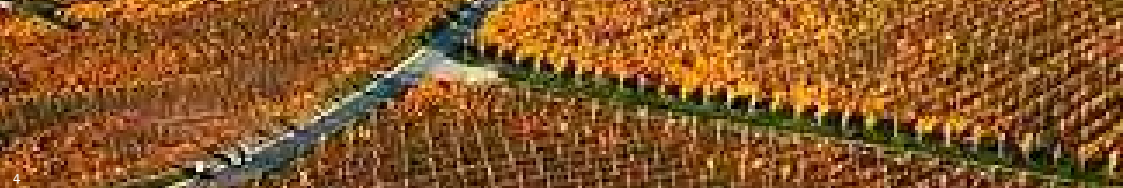
- Prof. **Frédéric Elsig**, Faculté des Lettres, Département d'histoire de l'art et de musicologie, Université de Genève
- Prof. **Irène Herrmann**, Faculté des Lettres, Département d'histoire générale, Université de Genève
- Prof. **Emmanuel Reynard**, Institut de géographie et durabilité, Université de Lausanne
- **Dominique Zumkeller**, historien économiste, Dr Sciences économiques, Genève

Comité scientifique

- **Andreas Banholzer**, directeur de l'Office du tourisme vaudois, Lausanne
- **Denis Beausoleil**, directeur OPAGE, Office de promotion des produits agricoles de Genève, Lully
- **Emmanuel Estoppey**, gestionnaire du site Lavaux, Patrimoine mondial de l'Unesco, Chexbres
- **Edmée Rembault-Necker**, directrice de l'Office des vins et des produits du terroir, Neuchâtel
- **Anne-Dominique Zufferey**, directrice du Musée valaisan de la vigne et du vin, Salquenen

Coordination

- **Yolande Dupret**, Service formation continue, Université de Genève
- **Dominique Zumkeller**



Découvrir l'identité vigneronne et ses traditions

Valoriser le terroir viticole comme paysage culturel

Développer l'œnotourisme

La viticulture pratiquée en Suisse romande existe depuis 2000 ans. Région viticole particulièrement morcelée et diversifiée, la Romandie partage une histoire commune, des traditions et une identité propres. Sa géologie variée enrichit ses paysages. Au-delà des différences, et en dépit des rivalités régionales et locales, les pratiques, techniques, conditions de production et modes de consommation y sont proches sinon identiques. La préservation du patrimoine bâti et du paysage viticole, tel que le Lavaux inscrit au Patrimoine mondial de l'Unesco en témoigne.

L'évolution des modes d'exploitation de la vigne, les répercussions sur le territoire et sur les développements villageois font partie de la transformation du patrimoine viticole. De nouveaux défis surgissent entre maintien d'un savoir viticole et adaptation à de nouvelles données, telles que les changements socio-économiques, politiques, écologiques et technologiques.

Cette session vise à comprendre la complexité du patrimoine viticole. Destinée à des professionnels actifs dans l'œnotourisme, la préservation du patrimoine et la défense de la culture vigneronne, elle permet à travers une approche interdisciplinaire d'analyser et de valoriser toutes les facettes du patrimoine viticole. Elle donne ainsi des clés pour appréhender les enjeux actuels et la mise en œuvre de solutions innovantes dans un contexte régional, national et international de globalisation. Elle prend en compte l'évolution des métiers en lien avec le patrimoine viticole et le développement d'un œnotourisme de proximité.



Intervenants

Professeurs, directeurs de musées, chercheurs et professionnels de la branche (vignerons-encaveurs, viticulteurs, journalistes et œnologues)

Public

- Vigneron, vigneron-encaveur et marchand de vin
- Guide culturel et touristique (musées, sentiers didactiques, vignobles)
- Enseignant, médiateur culturel concerné par le patrimoine viticole
- Organisateur d'événements culturels dans le domaine du tourisme viticole (caves, foires, salons, dégustation, œnothèques, fêtes vigneronnes et des vendanges, manifestations folkloriques)
- Journaliste, responsable de la communication dans des associations professionnelles et des fondations
- Cadre en charge de l'aménagement du patrimoine paysager et bâti

Objectifs

- Etudier le patrimoine viticole romand et ses particularités régionales
- Développer des outils d'analyse pour valoriser l'identité culturelle vigneronne et pour promouvoir l'œnotourisme
- Elargir les connaissances relatives au vignoble romand dans une perspective interdisciplinaire: histoire, histoire de l'art, architecture, paysage, géographie, développement durable, ethnologie
- Renforcer les compétences des guides/accompagnants actuels
- Approcher le métier du vigneron pour mieux le médiatiser



Méthodes pédagogiques

- Six jours d'enseignement organisés sous forme de cours-séminaires et visites *in situ* les samedis, dans cinq lieux différents de Suisse romande en alternance avec des cours à distance
- Initiation des participants aux méthodes d'enseignement à distance
- Ressources mises à disposition sur une plateforme d'enseignement
- Formation innovante compatible avec une activité professionnelle

Cette formation s'articule autour de 3 axes:

- Des connaissances communes à tout le vignoble romand
- Un approfondissement des spécificités patrimoniales des régions viticoles
- Une connaissance du terrain par des visites *in situ* dans des musées, châteaux, caves et vignobles

Elle offre une approche interdisciplinaire: géologie, climatologie, archéologie, histoire de l'architecture viticole, œnologie, histoire de la vigne.

Compétences visées

- Connaître l'histoire générale du vignoble romand, de l'Antiquité à nos jours
- Pouvoir valoriser les spécificités du patrimoine viticole local dans le contexte romand, voire national
- Comprendre les techniques, l'histoire sociale et ethnologique du travail de la vigne et de la cave
- Acquérir les bases méthodologiques d'analyse d'un paysage, d'un site ou d'un géotope liés à la vigne (lac, terrasses, bisses, murs de vigne...)
- Appréhender d'un point de vue interdisciplinaire un projet d'œnotourisme ou une étude de cas
- Développer un thème original et personnel à partir des connaissances acquises
- Savoir communiquer (par écrit et oralement) autour d'une problématique liée au patrimoine viticole



Structure du programme

6 séquences d'enseignement à distance totalisant 36h de travail

Chaque séquence d'enseignement à distance comprend:

- Une vidéo présentant le thème avec des contributions d'experts et des illustrations
- Des ressources audio-visuelles
- Des lectures
- Des tests et quiz
- Un contrôle de connaissances (obligatoire pour obtenir l'attestation de réussite)

Les thèmes des séquences à distance sont:

- Viticulture et économie (septembre 2013)
- Ethnologie: outils et pratiques (octobre 2013)
- Les paysages viticoles (novembre 2013)
- Les représentations iconographiques de la vigne (avril 2014)
- Identité vigneronne et innovations (mai 2014)
- L'œnotourisme (juin 2014)

6 samedis de cours-séminaires et visites *in situ* comptabilisant 48h du 21 septembre 2013 au 14 juin 2014 (voir programme détaillé pp. 7 à 12)



1^e journée | **Samedi 21 septembre 2013**

Université de Genève

- **Présentation de la formation**
- **Etat des lieux de la viticulture Suisse: atouts et défis dans un marché mondial globalisé**
François MURISIER, Dr Ing. Agr. EPFZ, président de VINEA
- **Commerce international du vin: état des lieux et défis**
Jacques PERRIN, directeur de CAVE SA à Gland, membre permanent du Grand jury européen des vins

Déjeuner

- **Le vignoble en Suisse romande de la protohistoire au Moyen Age: l'exemple du Valais**
Pierre DUBUIS, professeur honoraire, médiéviste, Universités de Lausanne et Genève
- **Histoire de la viticulture en Suisse romande (16e-19e siècles). Tentative de synthèse**
Dominique ZUMKELLER, historien économiste, Dr ès Sciences économiques, Genève
- **“Oui, Monsieur Dupont, je vous jure que les Suisses boivent du chasselas”. Chasselas et autres cépages emblématiques de Suisse romande**
Alessandro NATALI, ingénieur agronome-consultant, Genève, Dr ès Sciences en biologie, HEPIA Lullier

Objectifs

- ▶ Mettre en perspective la viticulture en Suisse et dans un contexte international
- ▶ Acquérir des repères historiques du vignoble romand de l'Antiquité à 1850
- ▶ Connaître les cépages emblématiques de la Suisse romande



2^e journée | **Samedi 26 octobre 2013**

Aigle - Musée de la vigne et du vin et œnothèque

- **Histoire de la vigne et de la viticulture en Suisse romande: milieu 19^e (après le phylloxera) à nos jours**
Sabine CARRUZZO, historienne, secrétaire générale de la Confrérie des Vignerons, Vevey
- **Les techniques de la vinification**
Christian MAURER, professeur en œnologie, Ecole d'ingénieurs de Changins, Nyon

Déjeuner dans le restaurant la "Pinte du Paradis", Maison de la Dîme en face du Château

- **La Fête des Vignerons, célébration emblématique du patrimoine viticole de Suisse romande**
Sabine CARRUZZO
- **Le Musée de la vigne et du vin: un nouveau concept, de nouveaux publics?**
Nicolas ISOZ, directeur-conservateur, Musée de la vigne et du vin, Château d'Aigle
Parcours interactif sur trois thèmes:
Nature et paysages | L'art de la fête, des vignerons et des vendanges | Le travail du vigneron
- **Œnothèques, bars à vin et œnotourisme**
Alexandre TRUFFER, écrivain et rédacteur en chef adjoint du magazine VINUM, Lausanne

Dégustation de cépages romands à la "Badouxthèque"

Objectifs

- ▶ Aborder les techniques de la vinification
 - ▶ Connaître l'histoire de la viticulture de Suisse romande de 1850 à nos jours
 - ▶ Découvrir l'histoire et les traditions de la Fête des Vignerons
 - ▶ Comprendre et évaluer les stratégies et perspectives de l'œnotourisme
-
- **Visite commentée du Musée de la vigne et du vin du Château d'Aigle**
 - **Visite d'une œnothèque**



3^e journée | **Samedi 16 novembre 2013**

Musée valaisan de la vigne et du vin, Salquenen (Salgesch) - Valais

- **L'ADN révèle l'origine des cépages valaisans**
José VOUILLAMOZ, ampélogue, Dr ès Sciences, Sion
- **Développement de la vigne et travaux associés. Encépagement et évolution récente en Valais**
Claude PARVEX, œnologue, Chermignon/VS
- **Histoire sociale et technique de la vigne et du vin en Valais au travers les objets du Musée valaisan de la vigne et du vin**
Anne-Dominique ZUFFEREY, directrice du Musée valaisan de la vigne et du vin, Salquenen
- **Géomorphologie et paysages emblématiques du vignoble valaisan**
Prof. Emmanuel REYNARD, géographe, Institut de géographie et durabilité, Université de Lausanne
Déjeuner
- **Boire le vin: usages symboliques**
Samuel PONT, ethnologue, collaborateur au Musée valaisan de la vigne et du vin, Salquenen
- **Dégustation des principaux cépages valaisans**
Emmanuel CHARPIN, ingénieur-œnologue, président de La Charte Grain Noble ConfidenCiel, Granges/VS

Objectifs

- ▶ Comprendre l'importance de l'ADN dans l'histoire des cépages
 - ▶ Approcher l'histoire des cépages valaisans
 - ▶ Identifier les paysages du vignoble valaisan
 - ▶ Connaître les usages symboliques du vin
 - ▶ Appréhender l'histoire sociale et le développement des travaux associés à la vigne
-
- **Visite commentée du Musée valaisan de la vigne et du vin à Salquenen**
 - **Dégustation des principaux cépages valaisans**



4^e journée | Samedi 5 avril 2014

Château de Boudry - Musée de la vigne et du vin

- **La vigne sauvage en Europe**
Claire ARNOLD, Laboratoire sol et végétation, Université de Neuchâtel
- **Visite du Musée de la vigne et du vin et histoire du vignoble neuchâtelois**
Patrice ALLANFRANCHINI, professeur HEP-BEJUNE et conservateur du Musée de la vigne et du vin, Château de Boudry, Neuchâtel

Dégustation et déjeuner dans le caveau du Château de Boudry

- **La vigne au quotidien (17^e–19^e siècles). Entre propriétaires et vignerons, entre vignes et vins: d'une économie domestique vers une politique d'exportation**
Patrice ALLANFRANCHINI
- **De la "capite" de vigne aux grands domaines, diversité de l'architecture viticole en Suisse romande**
Isabelle ROLAND, historienne de l'architecture, Vufflens-la-Ville
- **Visite et étude de cas, l'organisation et l'architecture viticoles "traditionnelles" du village d'Auvernier (16^e–19^e siècles)**
Christian de REYNIER, archéologue à l'Office du patrimoine et de l'archéologie du canton de Neuchâtel

Objectifs

- ▶ Découvrir l'origine de la vigne en Europe
- ▶ Approcher l'architecture vigneronne
- ▶ Connaître l'histoire et le commerce du vignoble neuchâtelois
- **Visite commentée du Musée de la vigne et du vin à Boudry**
- **Visite d'un bourg viticole**



5^e journée | **Samedi 10 mai 2014**

Maison du terroir à Lully - Satigny

- **Vin et émotions: aspects multisensoriels de la dégustation**

Dr Sylvain DELPLANQUE, Centre interfacultaire en sciences affectives (CISA), Université de Genève

- **Vendanges d'images: iconographie et documents photographiques sur la vigne et le vin**

Jean-Henry PAPILLOUD, président de la Société d'histoire du Valais romand (SHVR), Martigny

- **Viticulture biologique: écologie, paysage, terroir, tourisme rural**

Alessandro NATALI, ingénieur agronome-consultant, Genève, Dr ès Sciences en biologie, HEPIA Lullier

Déjeuner et dégustation: auberge/cave campagne genevoise

- **Promenade historique et visites pratiques dans le vignoble genevois**

Dominique ZUMKELLER, historien économiste, Dr ès Sciences économiques, Genève

Objectifs

- ▶ Approcher le vin par les sciences affectives
 - ▶ Appréhender la vigne par les arts visuels
 - ▶ Comprendre les implications de l'écologie sur la viticulture biologique
 - ▶ Découvrir les spécificités du vignoble et des caves de la campagne genevoise
-
- **Visite commentée de la campagne**
 - **Dégustation de vins genevois**



6^e journée | Samedi 14 juin 2014

Chexbres - Cully en Lavaux

- **Inscription du Lavaux au Patrimoine mondial de l'Unesco: les fondamentaux**

Emmanuel Estoppey, gestionnaire du site Lavaux, Patrimoine mondial de l'Unesco, Chexbres

- **Les aspects paysagers de la vigne en terrasse**

Emmanuel Estoppey

- **Œnologie et dégustation**

Tania Munoz, œnologue, Ville de Lausanne

Déjeuner: pique-nique sorti du sac au Clos des Abbayes

- **Sols, terroirs et saveurs**

Michel Marthaler, géologue, professeur honoraire, Université de Lausanne et un vigneron de la région de Lavaux

Dégustation chez un vigneron de la région de Lavaux

Objectifs

- ▶ Comprendre les fondamentaux d'une inscription d'un paysage culturel au Patrimoine mondial de l'Unesco
- ▶ Reconnaître les aspects paysagers des vignobles en terrasses
- ▶ Appréhender l'œnologie
- ▶ Découvrir la géologie et les sols de Lavaux, ainsi que la longue histoire de son paysage naturel

- **Visite sur le terrain en Lavaux**

- **Dégustation de vins vaudois**



Modalités d'évaluation

Travail personnel (totalisant 30h) autour d'une problématique liée au patrimoine viticole et contrôle des connaissances en ligne.

La réussite de la session (évaluation en ligne, rédaction d'un projet personnel et participation active et régulière aux enseignements en cours-séminaires et en ligne) correspond à 6 crédits ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System).

Attestation

Une attestation de réussite de la session, mentionnant les 6 crédits ECTS acquis, est délivrée par la Faculté des Lettres de l'Université de Genève au participant qui a suivi les six journées de formation, les enseignements en ligne et répondu aux modalités d'évaluation de la session.

Une attestation de participation est délivrée par la Faculté des Lettres de l'Université de Genève au participant qui a suivi une ou plusieurs journées de formation

Le CAS en **Patrimoine romand et tourisme culturel** débutera, sous réserve, au printemps 2014. La session **Patrimoine viticole et vignobles romands** suivie en 2013–2014 correspondra au module 1 du programme. Le CAS comprendra d'autres modules recouvrant des thématiques significatives pour le patrimoine et le tourisme culturel en Suisse romande.



Renseignements pratiques

Conditions d'admission

- Être titulaire d'un titre universitaire, HES ou jugé équivalent
ou
- Bénéficier d'une expérience professionnelle pertinente dans le domaine de la viticulture

Une bonne maîtrise du français écrit et oral est requise

Inscription avant le **28 juin 2013** (pour le programme complet) ou 1 mois avant la journée choisie

Inscription en ligne (ou bulletin d'inscription pdf à télécharger) sur:

www.unige.ch/formcont/patrimoineviticole

Inscription possible à une ou plusieurs journées séparément. Priorité est donnée aux participants inscrits à la session.

Le nombre de participants est fixé à 25.

Finances d'inscription

- CHF 2'500.- pour la session complète (cours-séminaires, visites, enseignement à distance et contrôle des connaissances)
- CHF 400.- par journée

Les repas et déplacements sont à la charge des participants. Les dégustations sont incluses.

Horaire

De 8h30 à 18h00

Renseignements

Christelle Germann | Service formation continue

Université de Genève

CH-1211 Genève 4

T +41 (0)22 379 78 42 | patrimoine@unige.ch

Copyright photos

photos 1, 9, 10: © Musée valaisan de la vigne et du vin à Salquenen

photos 2, 3, 4: © Régis Colombo

photo 5: © Hans Peter Siffert OTV

photo 6: © Didier Jordan

photos 7, 8: © Musée de la vigne et du vin à Boudry

Service formation continue

Université de Genève | CH-1211 Genève 4
Tél: +41 (0)22 379 78 33 | Fax: +41 (0)22 379 78 30
info-formcont@unige.ch

www.unige.ch/formcont