



Vignoble Nantais

Université sur Lie

Millésime 2009

paysages vignobles vins
 moulins vins savourez
 vignoble land-art
 rivières moulins savour
 patrimoine
 dialogues savoirs rivières

octobre 2009
à mars 2010

Édito



Sommaire



Vers un Pays d'Art et d'Histoire...

« *Le Paysage (même familier) n'est pas un simple spectacle, mais un langage à décrypter...* »

Julien GRACQ, *Annales de géographie*

Recenser, inventorier, faire connaître, mettre en mémoire pour transmettre aux générations futures un patrimoine valorisé et protégé : c'est un objectif majeur des travaux de connaissance à conduire pour révéler le Pays du Vignoble Nantais et favoriser son appropriation par ses habitants. Voilà pourquoi les élus des 30 communes du territoire se sont engagés dans une démarche de labellisation pour rejoindre les 137 villes et pays déjà labellisés de France.

L'Université d'Automne, pour sa troisième édition, se métamorphose en une « Université sur Lie », pour mieux épouser les rythmes de l'élevage des muscadets de haute expression de notre beau Vignoble Nantais.

D'octobre à mars, le millésime 2009 de l'Université sur Lie propose 16 conférences et rencontres, accessibles à tous, sur plusieurs communes du Pays du Vignoble Nantais. Des universitaires, des érudits, des scientifiques, des professionnels, des amateurs et des artistes acceptent de partager leurs savoirs et les saveurs d'un territoire. Ils nous font découvrir les méthodes d'investigation, d'analyse, d'inventaire autour des richesses patrimoniales (goût, architecture, paysage). Ils se livrent à un échange fructueux avec le public, clôturé ou prolongé par une invitation à la dégustation de bons muscadets sélectionnés par notre partenaire Interloire – bureau de Nantes.

L'Université sur Lie du Pays du Vignoble Nantais c'est l'esprit d'ouverture, c'est une fenêtre sur les paysages vécus du pays, qui se résume ainsi en une série d'étapes gourmandes de savoirs et de saveurs à quelques pas de la métropole nantaise. Découvrez vite le programme riche et captivant concocté avec soin par nos équipes et intervenants, que nous remercions ici.

Bon vent pour la 3^e Université.

M. Aymar Rivallin

Vice-Président, pôle Culture-Patrimoine
Pays du Vignoble Nantais



Dimanche 4 octobre	Des petites choses dans la nature. Carte blanche à... <i>François Liorzou</i>	5
Mardi 13 octobre	Y a-t-il un goût féminin ? <i>Jean-Michel Durivault</i>	6
Jeudi 22 octobre	Les caprices de l'eau <i>Stéphanie Poligot-Pitsch</i>	6
Jeudi 12 novembre	Les autres vies des vieux outils <i>Pétronille Chauvin</i>	7
Vendredi 20 novembre	Le Berligou : un nouveau vin nantais pour demain ? <i>Alain Poulard et Jean Bosseau</i>	7
Dimanche 29 novembre	Peut-on transmettre son savoir ? <i>Nadia Taïbi</i>	8
Jeudi 10 décembre	Le réseau Ariane : observer et décider <i>Nadège Brochard-Mémmain</i>	8
Mardi 12 janvier	Les vignes de Nantes et de ses faubourgs <i>Alain Poulard et Jean-François Caraes</i>	9
Vendredi 22 janvier	Les femmes à la commande <i>Sous la houlette d'Anne Luneau</i>	9
Mercredi 3 février	Réimplanter la tulipe sauvage <i>Guillaume Thomassin et Philippe Férard</i>	10
Mercredi 10 février	Moulins et usines de la Sèvre Nantaise <i>Claudine Borrel</i>	10
Mercredi 24 février	Et si l'ordinateur décryptait le Liveau ? <i>Jean-Louis Kérouanton</i>	11
Mardi 9 mars	La mémoire en spectacle <i>Nicolas Bonneau</i>	12
Jeudi 18 mars	Et au milieu des vignes, prospérait la flore... <i>Claude Figureau</i>	12
Vendredi 26 mars	Une géo-histoire pour le vignoble nantais <i>Raphaël Schirmer</i>	13
Remerciements		14
Informations pratiques		15

Le projet Pays d'Art et d'Histoire en Vignoble Nantais

Un LABEL NATIONAL

Le ministère de la Culture et de la Communication octroie le label Pays d'Art et d'Histoire aux collectivités qui s'engagent à identifier, protéger, conserver et valoriser leur patrimoine : le patrimoine bâti et naturel, les paysages, mais également la mémoire des habitants et tout ce qui constitue l'identité du territoire, le patrimoine en devenir.

Aujourd'hui, il existe 137 villes ou pays labellisés en France. Le Pays du Vignoble Nantais souhaite intégrer ce réseau de qualité à travers un projet original centré sur la richesse et la diversité de son patrimoine : l'architecture dite de type clissonnais ; les paysages bâtis et naturels au fil de l'eau (la Loire, la Sèvre nantaise), traces d'une histoire humaine, agricole, industrielle et économique très dense ; le dynamisme et la vitalité des habitants de ce pays ; les vins, leur histoire et leur actualité.

Plusieurs actions ont déjà été menées en faveur du patrimoine par le Pays du Vignoble Nantais : la création d'un Musée de France en 1995 ; la mise en oeuvre d'aides à la restauration des façades par des enduits à la chaux et la restauration du patrimoine de proximité, de 2000 à 2006 ; l'édition, en partenariat avec le CAUE (Conseil en Architecture, Urbanisme et Environnement) d'un ouvrage sur l'architecture rurale du pays, en 2002 ; la première Université, en 2007. Sur l'ensemble du pays, de nombreux sites sont reconnus d'intérêt majeur (châteaux de Clisson et de Haute-Goulaine ; marais de Goulaine ; site départemental de la Garenne-Lemot ; butte de la Roche) et de multiples projets en faveur de la préservation et de la valorisation du patrimoine sont menés par les collectivités, les propriétaires privés, les associations.

Des ACTIONS EN COURS

En vue de définir un projet de Pays d'Art et d'Histoire original, le Pays du Vignoble Nantais collabore avec de nombreux partenaires en 2009 et 2010 afin de réaliser :

- des inventaires du patrimoine (enquêtes, études architecturales, recensements géographiques) avec la Région des Pays de la Loire, la Direction Régionale des Affaires Culturelles, les laboratoires d'Histoire et de Géographie de l'Université de Nantes, le Département de Loire-Atlantique, le Conseil en Architecture, Urbanisme et Environnement, des ethnologues professionnels et les associations d'histoire locale du secteur ;
- des chantiers de restauration de patrimoine avec les animateurs jeunesse du secteur ;
- l'édition d'un ouvrage présentant toutes les facettes historiques, géographiques et sociologiques du Pays du Vignoble Nantais.

Rendez-vous EN 2011

C'est l'année au cours de laquelle le projet sera présenté et défendu auprès des instances nationales pour la reconnaissance de notre territoire en Pays d'Art et d'Histoire. D'ici là, bienvenue à vous en patrimoines du Pays du Vignoble Nantais.

Des PETITES CHOSES dans la NATURE

Balade artistique

François Liorzou est un artiste de Land Art, un mouvement de l'art contemporain pour lequel la nature n'est plus simplement « représentée » mais constitue le matériau même des créations.

Né dans la région nantaise en 1955, François Liorzou étudie la nature dans les paysages qui l'entourent. Ses photographies présentent des compositions, des arrangements à partir de l'existant. Ce sont des associations avec la nature : éphémères, fragiles, vivantes, réalisées dans un endroit qui ne garde apparemment aucune trace des agressions humaines au vu de sa richesse écologique et paysagère. Ce site est le marais de Goulaine.

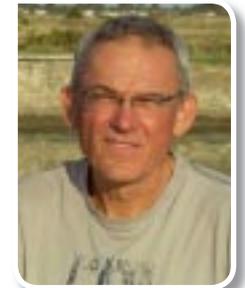


Tout commence par l'observation...

La sortie proposée est une plongée au coeur du paysage et de la nature du marais de Goulaine. Au sein d'un groupe de 15 personnes maximum, vous accompagnez l'artiste dans l'intimité de sa démarche artistique. L'action consiste à utiliser les éléments qui composent le lieu de votre pérégrination, le matériel biologique en place : plantes herbacées, eau, terre, pierres, feuilles, branches mortes.

Se dessine alors un micro paysage, une certaine re-création dont la nature ne tardera pas à faire disparaître les traces. Seules les photographies et la peinture permettent de figer l'instant et font reculer, pour un temps, l'oubli de ces arrangements provisoires. Les photographies prises in situ permettent de montrer, témoigner, garder le souvenir, conserver une trace de l'oeuvre.

Ces photographies et toutes les traces des oeuvres réalisées seront exposées à la Maison Bleue jusqu'au 4 novembre et à l'occasion de la Nuit Européenne des Musées au Musée du Vignoble Nantais le samedi 15 mai 2010.



François LIORZOU  artiste

A l'occasion d'une balade dans le marais de Goulaine, Benoît Teillet, animateur nature, initie les petits et les grands à l'observation et à l'écoute de la faune, de la flore et des paysages. Le matériel d'observation (jumelles, longue-vue) est fourni et mis à disposition des participants.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : dimanche 4 octobre 2009 à 10h30 et à 15h – réservation à la Maison Bleue 02 40 54 55 50

Samedi 16 janvier à 14h – François Liorzou uniquement, réservation Musée du Vignoble Nantais 02.40.80.90.13

Samedi 27 mars à 15h – réservation Musée du Vignoble Nantais 02.40.80.90.13

Lieu de RDV : Maison Bleue – Pont de l'Ouen – Haute-Goulaine
Tarif : gratuit

Le nombre de places est limité : pensez à réserver. Les organisateurs se réservent la possibilité d'annuler les sorties en cas de très mauvais temps. Prévoir vêtements chauds et vêtements de pluie, bottes et appareil photo.

En partenariat avec le SIVOM Loire et Goulaine.

Y a-t-il un **GOÛT FÉMININ** ?

Conférence buffet

Jean-Michel Durivault est biologiste, spécialiste de la dégustation et de l'éducation au goût. Il travaille avec des organismes professionnels (caves coopératives, syndicats AOC), des centres de recherches scientifiques tels que l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) ou l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) et des structures pédagogiques (bibliothèques, écoles, lycées professionnels).

Les femmes ont-elles un « goût » particulier et différent de celui des hommes ? Les sociétés proposent de sexualiser les « choses » qui nous entourent. Pourquoi notre alimentation et son « goût » échapperaient-ils à cette règle ? Et si finalement notre part du sexe opposé ne s'exprimait pas également de cette façon...

Dans le cadre de la Semaine du Goût, Jean-Michel Durivault propose une aventure culinaire à travers des expériences de dégustation. Il démystifie notre regard, les prénotions qui nous encomrent et cultive l'esprit et les papilles. Petit tour de nos différences si complémentaires...



Jean-Michel DURIVAULT
biologiste, CQFDégustation



INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : lundi 12 octobre 2009 à 20h
Lieu : Musée du Vignoble Nantais, Le Pallet
Tarif : 9 € (buffet compris)

Les **CAPRICES** de l'**EAU**

Conférence



La Sèvre Nantaise, la Sanguèze et la Moine, comme les autres rivières de France, font régulièrement l'objet de mesures de débit. Les résultats ont une utilité immédiate pour la prévention des crues et la surveillance des étiages. A plus long terme, ces observations sont des indicateurs précieux pour l'étude de l'hydrologie et des changements climatiques. En s'appuyant plus particulièrement sur la Sèvre Nantaise et après avoir défini les notions de crue et d'étiage, Stéphanie Poligot-Pitsch présente les critères et les informations à partir desquels sont prises les décisions d'intervention et de restriction des « caprices de l'eau ».

Stéphanie Poligot-Pitsch est chef de l'unité Hydrométrie de la DREAL. Ingénieure des Travaux Publics de l'Etat et Docteure en science et modélisation mécanique et numérique, elle a soutenu une thèse en 2002 sur la modélisation des relations nappes et rivières en Loir-et-Cher.



Stéphanie POLIGOT-PITSCH
Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement et du Pays de la Loire

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : jeudi 22 octobre 2009 à 20h30
Lieu : Remouillé, salle polyvalente
Tarif : gratuit
En partenariat avec la DREAL.

Les **AUTRES VIES** des **VIEUX OUTILS**

Conférence

Le Musée du Vignoble Nantais possède une collection de 2657 objets. Du sabot au pressoir, en passant par la « portoire », le pulvérisateur, le pilon, la bouteille, la vendangeuse, le couteau à raffle, la bassine à sou-

tirer, le tire-bonde, la clef à barrière, le mustimètre, la « boucheuse », la pipette : tout un petit monde vit comme en miroir du nôtre.

Quels sont ces objets ? Comment sont-ils arrivés au musée ? Et que deviennent-ils une fois entrés au musée ? En tant que Musée de France, le Musée du Vignoble Nantais doit les conserver sans limite de temps. Des méthodes sont mises en oeuvre pour préserver « l'intégrité » de ces objets : leur nature physique et leur histoire.

Le « chantier des collections » a commencé : inventaire informatisé, recherche documentaire. Comment sera-t-il poursuivi ? Avec quels objectifs et quelles méthodes ? Une rencontre pour comprendre la seconde vie des objets. Une occasion de découvrir de nouvelles facettes des musées : les réserves, la manipulation d'objets en tous genres...

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : Jeudi 12 novembre 2009 à 20h30
Lieu : Musée du Vignoble Nantais, Le Pallet
Tarif : gratuit

Pétronille CHAUVIN,
diplômée de l'Ecole du Louvre, chargée de mission, Musée du Vignoble Nantais



Le **BERLIGOU** : un **NOUVEAU VIN** nantais pour demain ?

Conférence dégustation



Ce cépage lié à l'histoire des ducs de Bretagne connaît une notoriété particulière avant de sombrer dans l'oubli, attaqué par les maladies nouvelles du XIXème siècle. Retrouvé dans ses terres d'origine après la guerre, il étonne les spécialistes par sa résistance aux maladies virales. Il suscite l'intérêt de la profession viticole qui souhaite alors assurer sa réhabilitation au sein de l'encépagement nantais. Que sait-on de ce cépage ? Comment peut-il être réimplanté dans le Vignoble Nantais ? Un biologiste et un vigneron témoignent de l'expérience menée depuis plusieurs années sur 12 parcelles.

Alain Poulard est diplômé en oenologie et Docteur en sciences biologiques de l'Université de Nantes. Sa carrière et les travaux menés sur le terrain lui ont permis d'être reconnu à l'échelle internationale. Il est aujourd'hui expert national en microbiologie-hygiène et membre de la délégation française à l'OIV (Organisation Internationale du Vin). Marcel Jussiaume est vigneron exploitant au Loroux-Bottreau.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : vendredi 20 novembre 2009 à 20h30
Lieu : Musée du Vignoble Nantais, Le Pallet
Tarif : 4 € (dégustation comprise)
En partenariat avec l'Institut Français de la Vigne et du Vin

Alain POULARD,
Docteur en biologie, Institut Français de la Vigne et du Vin



Marcel JUSSIAUME,
vigneron exploitant, Le Loroux-Bottreau

Peut-on TRANSMETTRE son SAVOIR ?

Débat



Cette question peut sembler dénuée d'intérêt : trop évidente ! Transmettre un savoir c'est le posséder et trouver la méthode par laquelle celui qui l'ignore pourra à son tour le posséder. Mais l'évidence est trompeuse. En effet, le savoir n'est pas une chose mais une pensée. Il n'est réel que dans la mesure où il apparaît dans les discours et dans les actes. A ce titre, n'est-ce pas à partir de son propre point de vue que chacun comprend ce qu'on lui enseigne ? Par ailleurs, la vocation du « maître » n'est-elle pas de donner à « l'élève » les moyens de s'approprier à partir de sa propre histoire, ce qu'il ignorait ? Transmettre un savoir n'est-ce pas alors donner les moyens de rompre avec les pensées du maître ?

Dans ce questionnement est contenue l'idée d'héritage. Du savoir au savoir-faire, en passant par l'expérience, l'expertise, la connaissance, la compréhension et l'expérimentation, quels sont les ressorts de la transmission ?

En s'appuyant sur l'expérience de « transmetteurs », et à travers le prisme du patrimoine et de ce qui nous en reste, nous nous interrogeons : que transmet-on vraiment ? La transmission est-elle reçue ? A quelle condition participe-t-elle à la continuité ? Au renouvellement ?

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : Dimanche 29 novembre 2009 à 16h
Lieu : Galerie du Minage, Clisson
Tarif : gratuit

En partenariat avec la Ville de Clisson, dans le cadre des Café causers.

Avec les témoignages de Jean Maupin, Institut de la Maréchalerie, Compagnon du Devoir, et de Michel Bedouet, vigneron au Pallet.

Nadia TAÏBI,  philosophe



Le RESEAU ARIANE : observer et décider

Conférence buffet

Pour une production viticole durable, comment climat, métier, culture, histoire, nature, passion, avenir et raison peuvent-ils s'accorder en Vignoble Nantais ? Vivre de son métier et transmettre un patrimoine viable, de haute qualité et respectueux de l'environnement : cela nécessite des méthodes complexes, au-delà du seul voeu louable.

Nadège Brochard est conseillère viticole à la Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique. Elle anime le réseau Ariane et collabore avec des vignerons engagés dans une démarche durable. Quel est ce réseau ? En quoi fait-il évoluer la viticulture vers une meilleure prise en compte de l'environnement, des spécificités des sols du Vignoble Nantais ? Dans le respect des réalités structurelles et économiques locales ? Retour sur 15 années de pratiques menées par 200 vignerons nantais : la lutte raisonnée au quotidien, les terroirs, le contrôle des intrants, l'écosystème, les jachères fleuries... Observations, méthodes et résultats par l'exemple avec dégustation accords mets et vins.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : jeudi 10 décembre 2009 à 20h
Lieu : Le Loroux-Bottereau, la Brianière
Tarif : 9 € (buffet compris)

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique et deux vignerons du réseau Ariane, Philippe Marchais et Olivier Beaumard.

Nadège BROCHARD-MÉMAIN,  conseillère viticole, Chambre d'Agriculture de Loire-Atlantique



Les VIGNES de NANTES et de ses faubourgs

Conférence

On produisait du vin à Nantes dès l'époque gallo-romaine. Mais peu à peu, la ville et son extension ont eu raison de la vigne. Les quelques ceps plantés depuis 1976 par la Commune libre du Bouffay témoignent encore des liens entre la cité et le proche vignoble. Du Moyen-Âge au XVIIIe siècle, les cartes et représentations graphiques de la ville, tout comme les sources archivistiques témoignent de l'exploitation étendue de la vigne en son cœur. Ces vignes contribuèrent à la prospérité de Nantes, notamment à travers le commerce des eaux de vie de qualité.

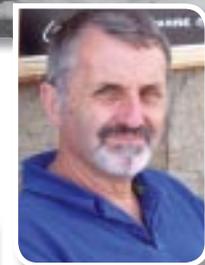
L'exposé retrace le développement historique des vignobles dans les différents quartiers de la ville. En s'appuyant sur les images d'archives, les cartes et plans, Alain Poulard, en historien amateur, et Jean-François Caraës en spécialiste des documents d'archives, partagent leurs découvertes.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : mardi 12 janvier 2010 à 20h30
Lieu : Maison des Vins, Nantes
Tarif : gratuit

En partenariat avec Interloire, l'Institut Français de la Vigne et du Vin et la Société Historique et Archéologique de Nantes et de Loire-Atlantique.

Jean-François CARAËS,  Conservateur aux Archives Départementales de Loire-Atlantique, Président de la Société Historique et Archéologique de Nantes et de Loire-Atlantique



Alain POULARD,  Docteur en biologie, Institut Français de la Vigne et du Vin



Les FEMMES à la COMMANDE

Dîner dégustation

Certaines femmes évoluent dans des corps de métier à dominante masculine. C'est le cas des métiers liés au vin. Pour cette soirée, les rôles sont inversés. Trois femmes professionnelles du vin, deux viticultrices et une sommelière, décident de tout : elles sélectionnent les vins qu'elles souhaitent déguster au cours d'un repas en association avec des mets.

Nous soumettons leurs commandes à un cuisinier qui relève le défi et compose un repas en accord mets-vins. Nous en sommes certains : vous apprécierez ce dîner au cours duquel tous les vins et plats que vous dégusterez seront commentés par nos trois hôtes.

A travers ce repas ludique, quelle est la position de ces femmes aujourd'hui ? Comment vivent-elles leur passion dans cet univers masculin ?

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : vendredi 22 janvier 2010 à 20h30
Lieu : Musée du Vignoble Nantais, Le Pallet
Tarif : 20 € (repas compris)

Sous la houlette de  **Anne LUNEAU**, vigneronne, Fondatrice du Prix Clémence Lefeuve



REIMPLANTER la TULIPE SAUVAGE

Conférence



La tulipe sauvage est une espèce végétale rare, liée aux vignes et dont la présence dépend des pratiques culturales (cavaillonnage-décavaillonnage). Avec les changements des pratiques viticoles, avec notamment l'usage de produits phytosanitaires, l'espèce connaît une forte régression et a pratiquement disparu du vignoble.

Partant de ce constat, depuis 1990 le Jardin Botanique de Nantes a pris des mesures de préservation de la tulipe par la mise en culture de l'espèce au sein d'une vigne expérimentale. En 2004, le Conservatoire Botanique National de Brest rédige un plan de conservation en faveur de la tulipe sauvage. Les deux partenaires portent aujourd'hui le projet de la réintroduire dans des exploitations nantaises.

Créé en 1975, le Conservatoire Botanique National de Brest contribue à la protection des plantes menacées d'extinction et principalement celles du climat océanique. A ce titre, il réalise un inventaire de la flore en collaboration avec un réseau de botanistes bénévoles ou professionnels. Et pourquoi ne pas réimplanter un éclat jaune d'or dans le Vignoble Nantais ?

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : mercredi 3 février 2010 à 20h30
Lieu : Mouzillon, salle des Tilleuls
Tarif : gratuit

En partenariat avec le Conservatoire Botanique National de Brest et la Ville de Nantes.

Guillaume THOMASSIN,
Conservatoire Botanique National de Brest



Philippe FÉRARD,
Jardin Botanique de Nantes

MOULINS et USINES de la SEVRE NANTAISE

Conférence



Le lit de la Sèvre Nantaise a accueilli de nombreuses activités industrielles. A partir d'exemples, découvrons les activités, les histoires et les architectures de ces moulins et usines hydrauliques. Quelle était la vie autour de la rivière ?

Quelles sont les conséquences écologiques de l'abandon des moulins ? Ces sites, abandonnés techniquement et économiquement ont parfois trouvé des nouvelles vocations. Mais pas toujours... Comment mettre en mémoire et valoriser ce qui était leur vocation première ? Il s'agit de donner

aujourd'hui une nouvelle place possible dans les champs du patrimoine commun de notre territoire, au fil de l'eau.

Claudine BORREL,
chargée de mission, Association Sèvre Nantaise et ses affluents



INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : mercredi 10 février 2010 à 20h30
Lieu : Clisson, salle des mariages à la Garenne Valentin
Tarif : gratuit

En partenariat avec l'Association Sèvre Nantaise et ses affluents.

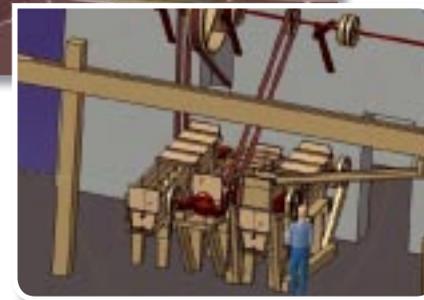
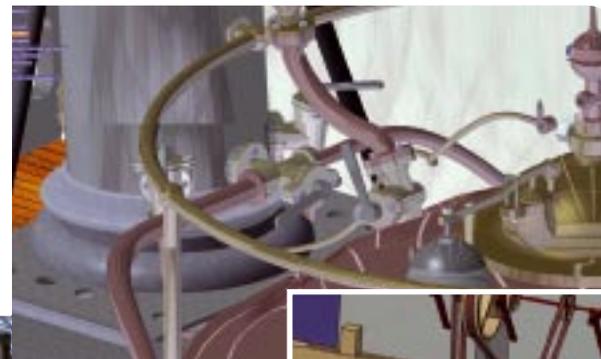
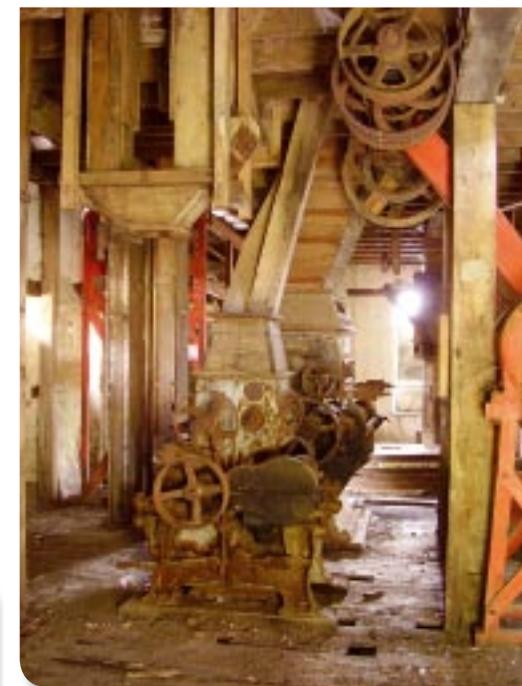
Et si l'ordinateur DECRYPTAIT le LIVEAU ?

Conférence

Il existe plusieurs façons de faire de l'histoire : dépouiller les archives, analyser les monuments, recenser et identifier les trouvailles archéologiques, mais c'est par son actualité qu'un « objet » devient patrimoine, parce qu'il remplit une mission nécessaire au sein de notre société contemporaine.

Les moulins à eau implantés depuis le Moyen Age le long de la Sèvre Nantaise sont de ces « objets » patrimoniaux qui signifient une histoire commune, sociale, culturelle, économique, à l'échelle locale, ainsi qu'à l'échelle de l'industrialisation et du développement des techniques.

Le Centre François Viète de l'Université de Nantes collabore avec l'Ecole Centrale de Nantes et propose d'associer la modernité de logiciels de conceptions mécaniques aux approches historiques de la connaissance du patrimoine. Ces nouvelles technologies peuvent-elles aider à comprendre les mécanismes et le fonctionnement d'anciens équipements industriels ?



En présentant des réalisations en cours, Jean-Louis Kerouanton ouvre une nouvelle perspective pour restituer ce qui a disparu au moulin du Liveau. Une telle restitution est l'opportunité de mieux comprendre un processus technique parfois oublié, complexe, à partir de ce qui est là, à partir d'un « témoin » (les restes d'un moteur hydraulique), pour en tirer le meilleur parti.

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : mercredi 24 février 2010 à 20h30
Lieu : Gorges, salle du Cep
Tarif : gratuit

En partenariat avec l'Université de Nantes.

Jean-Louis KEROUANTON,
Centre François Viète, Université de Nantes



La MEMOIRE en SPECTACLE

Conférence

Du collectage à la représentation scénique, Nicolas Bonneau présente sa démarche d'enquête, de rencontre, de collecte du vécu. Comment construit-il ses spectacles à partir de ce matériau humain ? Que conserver de ces rencontres, comment donner à voir et à entendre les récits recueillis ? Pour présenter son processus de travail, il s'appuie sur plusieurs de ses spectacles, en mêlant photos, enregistrements, lectures et extraits. Au croisement du collectage de la mémoire, de l'écriture et de l'oralité, il conte et réinvente une vie, là où la réalité se dispute avec l'imaginaire et où démêler le vrai du faux est un combat perdu d'avance.

Élevé dans une ferme deux sévrienne où la littérature rivalisait d'égale à égale avec les moissonneuses-batteuses, Nicolas Bonneau raconte le monde comme il va. Il est auteur, comédien et conteur, artiste associé au Nombriil du Monde de Pougne-Hérisson (79). Il a mené des collectages autour du monde ouvrier (Sortie d'Usine, Traverses), et de mai 1968 (Inventaire 68 : un pavé dans l'histoire). Il se produit en spectacle au Champilambart le 21 mai 2010.



Nicolas BONNEAU,
artiste

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : mardi 9 mars 2010 à 20h30

Lieu : Médiathèque de Vallet

Tarif : gratuit

En partenariat avec le Champilambart, le Quatrain et la Communauté de communes de Vallet.

Et au MILIEU des VIGNES, prospérait la FLORE...

Conférence



Vers 4000 ans avant J.C., les hommes commencent à domestiquer la vigne. Sa culture est alors pratiquée dans des espaces quasi naturels. De l'époque romaine jusqu'au Moyen Age, l'implantation de la vigne se fait avec des moyens techniques peu destructeurs de l'environnement préexistant. Elle permet à un grand nombre d'espèces végétales de persister sur ces sols et de s'adapter à l'environnement viticole, à ses rythmes culturels. La flore spontanée des vignes joue son rôle de couverture et de maintien des sols. Elle abrite un grand nombre d'insectes prédateurs, des parasites de la vigne. Durant cette longue période, un phénomène écologique quasi invisible permet également la sélection de souches locales de levures qui donnent à chaque vignoble son originalité.

Si l'arrivée des désherbants chimiques a largement facilité le travail viticole, il a aussi eu pour conséquence la perte quasi totale de ce patrimoine naturel. Lorsqu'il est question de biodiversité, c'est bien de ces interactions entre tous

les éléments de la nature, dont l'homme fait partie, dont il s'agit.



Claude FIGUREAU,
botaniste

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : jeudi 18 mars 2010 à 20h30

Lieu : Château-Thébaud, salle du Bois de la Haie

Tarif : gratuit

Une GEO-HISTOIRE pour le VIGNOBLE NANTAIS

Conférence

Le vignoble nantais est attesté depuis l'Antiquité, mais, curieusement, il a fait l'objet de très (trop ?) peu de recherches. Il est encore difficile de dresser un panorama clair de l'histoire et de l'évolution géographique du vignoble au cours des siècles. Or, cette histoire est probablement aussi - sinon plus - mouvementée et riche que les autres vignobles de France. En 2001, Raphaël Schirmer a soutenu une thèse de Doctorat à la Sorbonne sur « Le renouveau du vignoble nantais ». Son travail portait sur les pratiques qualitatives des vins du vignoble nantais, sur leurs évolutions au cours des siècles et sur leur localisation géographique. Il a ainsi pu mettre à jour une première géo-histoire du vignoble nantais. Quel vignoble est possible, imaginable et réalisable aujourd'hui par la sphère vitivinicole ?

Raphaël Schirmer est agrégé, docteur en géographie et maître de conférences à l'Université de Bordeaux III. Il est membre du commissariat scientifique de l'exposition « Histoires en vignoble nantais » présentée au Musée du Vignoble Nantais, à partir du printemps 2010.



Raphaël SCHIRMER,
enseignant-chercheur à
l'Université de Bordeaux III

INFORMATIONS PRATIQUES :

Dates : vendredi 26 mars 2010 à 20h30

Lieu : Musée du Vignoble Nantais, Le Pallet

Tarif : gratuit

Remerciements à nos partenaires

L'obtention du label Pays d'Art et d'Histoire implique de fédérer de nombreux partenaires : collectivités territoriales, Université, réseau de chercheurs, partenaires économiques, filières professionnelles, associations, Europe.

Nous remercions toutes les collectivités qui accueillent ces rencontres, et plus particulièrement les élus, les vignerons et les équipes du Sivom Loire et Goulaine, de Remouillé, de Clisson, du Loroux-Bottereau, d'Interloire et de la Maison des Vins de Nantes, de Mouzillon, de Gorges, de Château-Thébaud, de la Communauté de Communes et de la ville de Vallet.

Nos remerciements s'adressent bien évidemment à tous les partenaires scientifiques et professionnels qui participent à la réalisation des conférences, rencontres et animations. Leur collaboration, leurs savoirs, leur écoute, sont le gage du succès de l'Université sur Lie.

Enfin, à vous tous qui participez, écoutez, questionnez, nous vous remercions des attentions multiples que vous portez aux patrimoines du Vignoble Nantais. Bienvenue à l'Université sur Lie, le millésime 2009 est aussi varié que savoureux !

Les vins issus de la sélection du Club des Ambassadeurs du bureau des Vins de Nantes nous accompagnent tout au long des soirées de la saison, agrémentés d'amuse-bouches confectionnés par des artisans locaux.



Crédits photo : couverture : Moulin d'Angreviers, Gorges © Association Sèvre Nantaise et ses affluents ; Portrait de Jean-François Caraës ; Un canal du marais © B. Teillet ; Relevé en Loire © DREAL ; Eglise de la Trinité ; La tulipe sauvage © CBNB ; Enherbement fleuri © Chambre d'agriculture de Loire-Atlantique ; Land Art © François Liorzou ; Grappe de raisin © Musée du Vignoble Nantais ; Vignes en automne © Jean Bosseau ; Collection de sabots © Musée du Vignoble Nantais ; Vignes au printemps © Nathalie Maillard ; Vue intérieure du moulin du Liveau, Gorges © Jean-Louis Kerouanton, 2006 ; Portrait de Nadia Taïbi ; p.5 : Un canal du marais © B. Teillet, Syndicat Mixte Loire et Goulaine, 2009 ; Feuilles sur l'eau © François Liorzou ; p. 6 : Relevé en Loire © DREAL ; p.7 : Collection de sabots © Musée du Vignoble Nantais ; Objets non identifiés... © Musée du Vignoble Nantais ; Le Berligou © association Le Berligou ; p.8 : Vendanges 1942 © Musée du Vignoble Nantais ; p.9 : Vendanges à Doulon © Alain Poulard ; p.10 : La tulipe sauvage © CBNB ; Moulin d'Angreviers, Gorges © Association Sèvre Nantaise et ses affluents ; Moulin de Plessard, Clisson © Association Sèvre Nantaise et ses affluents ; p.11 : Vue intérieure du moulin du Liveau, Gorges © Jean-Louis Kerouanton, 2006 ; Modélisation de la laverie à sel de Batz-sur-Mer © Centre François Viète, 2006 ; Modélisation d'un canot à vapeur d'Indret © Centre François Viète, 2006 ; p.12 : Vignes au printemps © Nathalie Maillard ; p.13 : Butte de la Roche © Musée du Vignoble Nantais ; Vignes à côté de Bouchefoire © Damien Roger, 2008.

Informations pratiques

Pour quel public ? Les manifestations sont ouvertes à tous les gens curieux du pays, du patrimoine, des paysages, des vins et des savoirs, à tous ceux également qui partagent leurs savoirs et leurs pratiques. On peut même venir si l'on a moins de 7 ans et plus de 77 ans.

Comment cela fonctionne ? Une heure pour le conférencier qui présente ses connaissances, sa recherche, ses méthodes, ses savoirs ; une heure de discussion, débat, questions, témoignages avec vous et un temps convivial autour d'une collation plus ou moins importante selon les sujets.

A quel coût ? Les rencontres et conférences sont gratuites sauf mention spécifique. Le coût de certaines rencontres et conférences correspond à l'importance relative de la dégustation : on dîne très bien dans un cadre privilégié pour 20 €, on découvre et on déguste plusieurs accords mets/vins pour 9 €, on déguste un peu pour 4 €, on « trinque » lorsque les conférences sont gratuites.

Inscription / réservation : Afin de permettre le meilleur accueil possible, toutes les conférences ou sorties doivent être réservées à l'avance auprès de l'équipe du Pôle Culture Patrimoine au Musée du Vignoble Nantais au **02 40 80 90 13**

ou sur accueil@musee-vignoble-nantais.fr

Les conférences se déroulent dans des lieux aux capacités d'accueil variables. Elles nécessitent parfois la mise en oeuvre d'installations spécifiques. Aussi, merci à vous de bien vouloir réserver préalablement. L'accueil le soir-même est toujours possible, selon les places disponibles.

Les rendez-vous de l'Université sur Lie

