

La vigne et le vin, toute une histoire !

Dossier pédagogique – Secondaire II



Musée du Vin – Salgesch

Sommaire

| | |
|---|-----------|
| Préambule | 3 |
| Mot aux enseignant·es | 3 |
| Informations pratiques et contact | 4 |
| Présentation de l'exposition | 5 |
| Liens avec les plans d'études cadres (secondaire II) | 8 |
| Déroulement de la visite avec votre classe | 9 |
| Annexe 1 – Exemples de vignobles | 11 |
| Annexe 2 – Des défis en vidéo | 13 |

Préambule

Le Valais est une terre viticole ancestrale qui se distingue par la qualité et la diversité de ses vins. Au centre du village vigneron de Salgesch, le Musée du Vin retrace l'histoire de cette viticulture d'exception, nourrie de tradition et de passion.

En déambulant dans les treize salles du musée, les visiteurs découvrent toutes les facettes d'un patrimoine unique : le savoir-faire des viticulteurs, le rôle des terroirs, le temps des vendanges, l'histoire de la viticulture en Valais, les secrets de l'encavage, les manières de boire, l'image du vin et l'art de la dégustation. Ce voyage au cœur de la vigne et du vin se vit en compagnie d'objets et d'images, qui illustrent des gestes et des techniques du passé comme du présent.

La viticulture faisant intimement partie de l'identité valaisanne et de nos racines, il nous paraît fondamental d'offrir aux écoles une porte d'entrée pour partir à la découverte de ce monde passionnant. Le Musée du Vin souhaite ainsi proposer aux classes du degré secondaire II des visites guidées adaptées à l'âge des étudiant-es, qui mettent en lumière certaines facettes du monde viticole valaisan selon les attentes des enseignant-es.

Mot aux enseignant-es

Les activités du Musée du Vin s'articulent autour de quatre missions fondamentales : conservation et inventarisation, recherches scientifiques, mise en valeur des collections et médiation culturelle. En d'autres termes, le Musée du Vin se présente comme un lieu culturel consacré à la découverte du patrimoine et à la recherche.

En amenant vos étudiant-es dans notre musée, vous leur permettez de faire l'expérience unique de découvrir les secrets du monde viticole valaisan, dans une authentique maison vigneronne. Une telle visite présente également de nombreux avantages pédagogiques puisqu'elle dynamisera votre enseignement en enthousiasmant les étudiant-es à partir à la découverte de leur histoire ainsi que de l'environnement dans lequel ils évoluent.

Plus concrètement, la visite guidée proposée par le Musée du Vin permet aux étudiant-es du secondaire II un voyage à travers le temps. Ils-Elles découvriront comment le Valais viticole a évolué au fil des siècles et se familiariseront avec les réalités auxquelles la viticulture valaisanne est confrontée aujourd'hui. Selon vos attentes, notre guide pourra développer davantage l'une ou l'autre thématique présentée dans l'exposition et les relier à l'actualité.

Le présent document est conçu comme une « porte d'entrée » sur l'exposition permanente. Il est destiné aux enseignant-es qui souhaitent tirer pleinement profit de leur visite au Musée du Vin.

C'est avec grand plaisir que nous nous tenons à votre disposition afin de vous offrir un accompagnement approprié. N'hésitez pas à prendre contact avec nous afin d'en discuter de vive voix. Au plaisir de vous accueillir chez nous !

Informations pratiques et contact

Adresse

Musée du Vin, Museumsplatz 1, 3970 Salgesch | www.museeduvin-valais.ch

Accès

À 10 minutes à pied de la gare de Salgesch

Dates et horaires

- Cette activité est proposée durant la période d'ouverture du Musée du Vin, du 1^{er} mars au 30 novembre.
- Les visites pour les classes sont possibles du lundi au vendredi, sur demande également en dehors des horaires d'ouverture officiels.
- Heures d'ouverture du Musée :
mercredi à vendredi : 14h – 18h
samedi et dimanche : 11h – 18h

Durée de l'activité

Environ 60 minutes

Degré concerné

Secondaire II

Branches concernées

Géographie, Histoire, Biologie, Arts visuels

Réservation

- Au moins trois semaines à l'avance, soit par email (samuel.hubert@museeduvin-valais.ch) ou au 027 456 35 25.
- Selon la volonté de l'enseignant-e, la visite se focalise davantage sur l'une ou l'autre thématique présentée dans l'exposition permanente. Cette demande est précisée par l'enseignant-e lors de la réservation.

Modalités de visite

- Un-e guide du Musée du Vin se charge de la visite.
- Tout au long de leur présence au musée, les élèves restent cependant sous la responsabilité de leur enseignant-e.

Tarif

- CHF 35.- grâce au soutien *Etincelles de culture*
- CHF 150.- sans le soutien *Etincelles de culture*
- Entrée gratuite pour les enseignant-es qui souhaitent visiter l'exposition en amont

Le Musée du Vin, c'est :

- Une exposition permanente sur la vigne et le vin, à Salgesch.
- Un espace présentant des expositions temporaires thématiques, à Sierre.
- Un sentier viticole de six kilomètres qui relie les deux sites du musée et permet de découvrir la beauté du vignoble au fil des saisons.

Présentation de l'exposition

Le Musée du Vin de Salgesch expose dans treize différentes salles diverses facettes de la viticulture valaisanne. Découvrez ici le contenu de ces salles.

Salle 1 « Histoire »

Le Valais possède une très longue tradition vitivinicole. On y cultive la vigne dès l'Âge du Fer, bien avant l'arrivée des Romains. Au Moyen Âge, le vignoble occupe déjà la plupart des parcelles actuelles. Jusqu'au 20^e siècle, le vin est dans chaque maison, principalement réservé à la consommation domestique. La qualité des crus occupe les esprits dès le 18^e siècle. Elle devient une priorité avec la professionnalisation de la viticulture, la commercialisation du vin et les appellations d'origine contrôlée.



Salle 2 « Acteurs »

La vigne et le vin sont enracinés dans la culture et l'identité des Valaisans. Dans ce vignoble de 80'000 parcelles réparties entre 22'000 propriétaires, plus d'une famille sur trois est concernée par la viticulture.

Vigneron professionnel ou amateur, chef de culture ou propriétaire-encaveur, les fonctions liées aux travaux des vignes recouvrent des réalités différentes. Depuis 1980, la baisse des prix de la vendange et l'évolution technique, le métier de vigneron se professionnalise.

Salle 3 « Paysage »

Tout paysage est le résultat de l'interaction entre la nature et les hommes. La culture de la vigne est la principale activité agricole de ce canton alpin qu'est le Valais. Elle couvre 13% de la surface agricole utile et a profondément marqué le territoire au cours des siècles, modelant un paysage singulier et en constante mutation. Lire ce paysage permet de comprendre les évolutions de la viticulture et de la société valaisannes.

Salle 4 « Terroir »

Le terroir est le résultat de l'interaction entre la plante, le milieu naturel et l'homme. C'est pourquoi le vigneron choisit soigneusement les variétés de raisin (cépages), en fonction des situations pédologiques et climatiques de ses différentes parcelles. De l'adéquation entre ces éléments et de son savoir-faire dépendra l'expression du terroir, qui confère une qualité, une typicité et une originalité à chaque vin.

Salles 5 à 7 « Vendanges »

Intenses, harassantes, les vendanges marquent la fin de l'année viticole. Elles se déroulent entre mi-septembre et fin octobre, selon la maturité et le taux de sucre naturel du raisin.

Dans ce vignoble en forte pente, la mécanisation est exclue. L'entier du travail se fait à la main. Une opération coûteuse en temps, mais gagnante en qualité, car elle permet une sélection rigoureuse des raisins avant leur acheminement à la cave.



Salle 8 « Vinification »

Une fois le raisin acheminé au pressoir, la vinification commence. Durant cette période de transformation du jus de raisin (le moût) en vin, l'œnologue et le caviste suivent les fermentations, goûtent, sentent, contrôlent l'évolution des différentes cuvées et élaborent les assemblages. Entre science et art, gestes techniques et rituels accompagnent les hommes et le raisin vers un nouveau cycle, celui du vin nouveau.

Salle 9 « Image du vin »

Quand le vin est tiré, il faut le boire. Certes, mais il faut d'abord le vendre. Car le vin est aussi un produit de consommation qui doit trouver sa clientèle dans une économie de marché mondialisée. Or, sa réputation se construit sur des imaginaires variés et sur un réseau complexe d'acteurs. Du choix de la bouteille aux concours internationaux en passant par l'affiche et l'étiquette, nombreux sont les éléments qui façonnent l'image de cette boisson à forte valeur identitaire.

Salle 10 « Manières de boire »

En Valais, premier canton viticole de Suisse, le vin occupe une place centrale. Au cours de son histoire, il s'est chargé de mythes et de symboles, qui en ont fait un breuvage à part. Boisson quotidienne ou de prestige, ses modes de consommation se déclinent en fonction des contextes et des époques. Autour de lui se font et se défont les liens sociaux, se marquent les distinctions et les hiérarchies, se cristallisent les identités individuelles ou collectives.



Salle 11 « Nez du vin »

Des femmes et des hommes passionnés ont fait de la dégustation, de la critique et du service du vin leur profession. Devenus des experts reconnus dans leurs domaines respectifs, ils occupent chacun à leur façon une place de choix dans le monde du vin. La dégustation est leur activité quotidienne, leur nez leur outil de travail. Et parmi les cinq sens à l'œuvre dans la découverte d'un vin, l'odorat est celui qui occupe une place privilégiée.

Salle 12 « Artisans de la vigne et du vin en Valais »

Pas de vin sans homme ! Une mosaïque de portraits présente un aperçu non exhaustif des nombreux acteurs valaisans du monde viticole.

Salle 13 « Films »

Reportages, publicités, entretiens... douze films d'archives des années 1930 à aujourd'hui permettent de se replonger dans des moments historiques, anecdotiques ou encore humoristiques qui ont marqué l'histoire viticole de notre canton.

Liens avec les plans d'études cadres (secondaire II)

Les thématiques traitées dans le cadre de l'exposition permanente du Musée du Vin sont en adéquation avec les objectifs des plans d'études cadres du secondaire II, pour les domaines disciplinaires suivants :

Géographie

- s'orienter dans l'espace, analyser des cartes et des territoires à différentes échelles ;
- décrire et expliquer les espaces naturels, les espaces économiques et les espaces habités par l'homme à l'aide des instruments de la géographie (cartes, images aériennes et satellites, photos,...) ;
- s'interroger sur les interactions entre les espaces urbains et ruraux et en déduire les effets qui en résultent pour l'homme et l'environnement ;
- comprendre les processus d'aménagement du territoire ;
- repérer des faits et des problématiques relatifs à l'espace géographique, les formuler et anticiper leur évolution ;
- décrire les problèmes environnementaux et leurs causes, identifier les approches adéquates pour les résoudre et agir dans le respect de l'espace naturel et social ;

Histoire

- comparer la vie quotidienne de la population en Suisse au cours de différents siècles ;
- acquérir et décrire une représentation du temps qui sert de base pour ordonner les événements et les évolutions historiques ;
- décrire l'interaction entre le temps et l'espace dans l'histoire et analyser les effets de cette interaction sur le comportement des individus et sur la société ;
- expliquer un certain nombre d'événements et de processus et les relier entre eux ;
- interpréter des sources historiques (textes, images, films).

Biologie

- analyser et expliquer les bases de la génétique ;
- identifier et caractériser les interactions au sein des écosystèmes terrestres et entre eux ;
- reconnaître et expliquer les principales interactions entre l'homme et l'environnement, les analyser et les discuter.

Arts visuels

- percevoir, observer, comparer et analyser différentes œuvres artistiques ;
- reconnaître l'effet et la fonction des œuvres d'art.

Les activités proposées permettent également d'exercer et d'élargir les *capacités transversales* (communication, stratégies d'apprentissage, pensée créatrice, démarche réflexive).

Déroulement de la visite avec votre classe

Afin de profiter pleinement de votre visite au Musée du Vin, vous trouverez ci-dessous quelques activités à réaliser en classe, avant et après la visite. Ces propositions peuvent être adaptées à vos envies et au temps à disposition.

AVANT

ÉVEILLER : T'as où les vignes ?

Avant de visiter l'exposition, l'enseignant·e pose tout d'abord deux questions aux étudiant·es sur leur relation à la vigne :

- « Qui possède des vignes dans sa famille ? »
- « Qui a déjà travaillé la vigne ? »

Après avoir récolté les réponses de tous les étudiant·es, l'enseignant·e calcule en termes de pourcentage ou fraction, combien de personnes de la classe ont répondu « oui » à ces deux questions et discute avec eux ces résultats. Sont-ils peu nombreux ? Si oui, cela reflèterait les tendances actuelles : de moins en moins de personnes travaillent la vigne. L'enseignant·e demande aussi aux étudiant·es s'ils-elles connaissent l'expression « T'as où les vignes ? » et s'ils-elles l'utilisent. Il·Elle peut à nouveau réaliser des statistiques afin de constater à quel point cette expression est encore présente ou non dans le vocabulaire des jeunes. Si nécessaire, il·elle explique la signification de cette expression.

VOYAGER : Des cartes pour comprendre le passé

Afin d'éveiller la curiosité des étudiant·es, l'enseignant·e présente à la classe l'outil « Voyage dans le temps – Cartes » proposé par swisstopo et disponible sur www.map.geo.admin.ch¹. Les étudiant·es observent ensuite l'évolution des surfaces viticoles de leurs communes grâce à cet outil. S'ils-elles ne vivent pas dans une commune viticole, ils-elles observent plus généralement l'évolution des surfaces viticoles d'une commune de leur choix. Par ailleurs, les photos présentées dans l'Annexe 1 peuvent servir d'illustration du contenu des cartes. L'objectif de cette activité est de familiariser les étudiant·es à la lecture ainsi qu'à la comparaison de cartes et de leur faire prendre conscience des dynamiques territoriales de leur lieu de domicile.

COMPRENDRE : Des défis pour la viticulture de demain

Afin d'ancrer la visite dans les réalités d'aujourd'hui et de demain, l'enseignant·e expose aux étudiant·es différents défis auxquels la viticulture de demain sera confrontée. Il·Elle leur présente un ou plusieurs reportage(s) listés dans l'Annexe 2. Le choix de la thématique se fait en fonction de la branche ainsi que de l'âge et l'intérêt des étudiant·es.

PENDANT

VISITER : Plongée au cœur de l'exposition (60')

Pour les classes du secondaire II, une visite guidée de l'exposition adaptée à l'âge des étudiant·es est proposée. Les thématiques des salles suivantes sont abordées :

- Salle « Histoire » : Aperçu de l'histoire de la viticulture en Valais
- Salle « Paysage » : Présentation de paysages particuliers du vignoble valaisan
- Salle « Terroir » : Survol des cépages cultivés en Valais et de l'influence du terroir
- Salles « Vendanges » : Aperçu des vendanges au fil du temps
- Salle « Vinification » : Survol de l'évolution des méthodes de vinification

¹ Si besoin, l'enseignant·e peut regarder la vidéo suivante afin de se familiariser avec l'utilisation de l'outil « Voyage dans le temps – Cartes » : <https://www.youtube.com/watch?v=6z4SgHFzZDA>.

- Salle « Manières de boire » : Présentation des différentes fonctions données au vin au fil du temps (aliment, médicament...).

Selon la volonté de l'enseignant·e, la visite se focalise davantage sur l'une ou l'autre thématique présentée dans l'exposition permanente. Cette demande est précisée par l'enseignant·e lors de la réservation. Pendant la visite, le·la guide veille à faire dialoguer les salles entre elles ainsi qu'à éveiller la curiosité des étudiant·es. Les étudiant·es sont invités à participer activement tout au long de la visite afin de bénéficier au maximum de cette expérience muséale.

APRÈS

ÉCHANGER : Une expérience vécue

Les étudiant·es sont invité·es à partager leur expérience. A-t-il-elle été particulièrement touché·e par l'une des thématiques ? Si oui, par laquelle ou lesquelles et pourquoi ?

APPROFONDIR : La vigne et le vin, toute une histoire !

Les étudiant·es réalisent un petit travail de recherche sur l'un des éléments historiques abordés durant la visite au Musée qui les a particulièrement intéressé ou étonné (crise du phylloxéra, le Valais comme premier canton viticole de Suisse, crise liée à la surproduction, apparition de l'AOC Valais...). Ils·Elles effectuent seul ou par deux des recherches complémentaires afin de bien comprendre le contexte de l'élément étudié. Ils·Elles réalisent ensuite un document écrit ou une présentation résumant les résultats de leur analyse. Les différentes productions sont enfin présentées et discutées en classe.

DÉBATTRE : Bois-tu du vin ? Si oui, comment ?

Lors de la visite de la salle « Manières de boire », les étudiant·es ont pu prendre connaissance des différentes fonctions données au vin au fil du temps. Sous la forme d'une discussion, l'enseignant·e pose différentes questions aux étudiant·es afin qu'ils·elles se questionnent sur leur relation au vin et plus globalement sur leur relation à l'alcool. L'idée de cette activité est qu'un échange entre les différents points de vue des étudiant·es puissent avoir lieu. Voici des exemples de questions pouvant guider cette discussion :

- *Qui a déjà bu de l'alcool ? Et si oui, quelle boisson ?*
- *Qui a déjà goûté du vin ?*
- *Qui a déjà goûté plusieurs fois du vin mais n'aime pas du tout cette boisson ?*
- *Dans quel contexte le vin a-t-il été consommé (curiosité, ivresse...) ?*
- *Pour qui l'origine du vin consommé n'a aucune importance ?*
- *Qui pense ne jamais boire de boissons alcoolisées dans sa vie ou très rarement ?*
- *Qui boirait volontiers du vin s'il avait moins d'alcool ou s'il était sans alcool ?*
- *Qui connaît une personne pour qui la consommation d'alcool est problématique ?*

Annexe 1 – Exemples de vignobles



Vignoble de Fully - <https://www.localcities.ch/de/gemeinde/fully/8069#gallery>



Vignoble en terrasses, Sion © Musée du Vin/Olivier Maire



Vignoble de Miège © Musée du Vin/Olivier Maire



Vignoble de Sion - <https://www.valais.ch/de/info/landingpage/listical/top-erlebnisse-rund-um-den-wein>

Annexe 2 – Des défis en vidéo

Défis

- Vidéo « Viticulture, les défis du futur avec Vivian Zufferey, chargé de recherche à l'Agroscope de Changins », 8', RTS, 11.09.2023 : <https://www.rts.ch/play/tv/12h45/video/rendez-vous-mutations---viticulture-les-defis-du-futur--avec-vivian-zufferey-charge-de-recherche-a-lagroscope-de-changins?urn=urn:rts:video:14303893>
- Vidéo « L'adaptabilité des vigneron face aux changements climatiques », 18', Canal9, 31.05.2023 : <https://canal9.ch/fr/ladaptabilite-des-vignerons-face-aux-changements-climatiques/>

Relève

- Vidéo « À 16 ans, Maëlle Morard représente la relève de la vigne », 1 :50', Canal9, 09.11.2023 : <https://www.youtube.com/watch?v=grHGgQ9FdZA>
- Vidéo « Entretien avec Théo Crettenand, apprenti vigneron. Il est l'un des rares jeunes qui se destinent encore au travail de la vigne. », 1 :09', RTS, 20.09.2023 : <https://www.rts.ch/play/tv/couleurs-locales/video/entretien-avec-theo-crettenand-apprenti-vigneron--il-est-lun-des-rares-jeunes-qui-se-destinent-encore-au-travail-de-la-vigne?urn=urn:rts:video:14327680>
- Vidéo « Une fondation pour les futurs viticulteurs », 2 :07', Canal9, 22.09.2021 : <https://canal9.ch/fr/une-fondation-pour-les-futurs-viticulteurs/>
- Vidéo « Samuel Luisier - Vigneron - Domaine du Portail », 1 :30', Vitivini, 31.10.2023 : <https://www.youtube.com/watch?v=aGU5n6jN2ol&t=45s>

Nouvelles cultures

- Vidéo « A Genève, un pionnier tente le pari des olives à la place de la vigne », 2 :02', RTS, 06.11.2022 : <https://www.rts.ch/info/regions/geneve/13522728-a-geneve-un-pionnier-tente-le-pari-des-olives-a-la-place-de-la-vigne.html>
- Vidéo « Chèvrefeuille et houblon remplacent certains pieds de vignes », 2 :09', RTS, 12.09.2022 : <https://www.rts.ch/info/regions/valais/13381739-chevrefeuille-et-houblon-remplacent-certains-pieds-de-vignes.html#:~:text=Certains%20viticulteurs%20valaisans%20mettent%20de,du%20raisin%20est%20parfois%20difficile.>

Modernisation du vignoble

- Vidéo « Le Valais élabore un plan de modernisation du vignoble pour un montant de 140 millions de francs », 2 :00', RTS, 21.04.2023 : <https://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/le-valais-elabore-un-plan-de-modernisation-du-vignoble-pour-un-montant-de-140-millions-de-francs?urn=urn:rts:video:13960299>

Innovations technologiques

- Vidéo « Le sulfatage des vignes par drone se démocratise au détriment de l'hélicoptère », 2 :07', RTS, 20.06.2023 : <https://www.rts.ch/play/tv/19h30/video/le-sulfatage-des-vignes-par-drone-se-democratise-au-detrimetent-de-lhelicoptere?urn=urn:rts:video:14117441>

Retour à la terre

- Vidéo « Agriculture: les chevaux de retour au travail », 2 :41', Canal9, 17.05.2022 : <https://canal9.ch/fr/agriculture-les-chevaux-de-retour-au-travail/>