

Dossier pédagogique
cycles 2 et 3 et secondaire II

Destination

08.03 – 30.11.2025

*Musée du Vin – Weinmuseum
Sierre*

Vin Wein

Musée du Vin
Weinmuseum

Sommaire

L'exposition en bref	3
Mot aux enseignant·es	3
Informations pratiques et contact	4
Présentation de l'exposition	5
Liens avec le PER (cycles 2 et 3) et les plans d'études cadres (secondaire II)	8
Déroulement de la visite avec votre classe	9
Annexe 1 – Carte muette du Valais	11
Annexe 2 – Carte muette du monde	12
Annexe 3 – Carte du vignoble valaisan et des régions viticoles du monde	13
Annexe 4 – Schéma d'un plant de vigne à compléter	14
Annexe 5 – Solutions du schéma d'un plant de vigne	15
Annexe 6 – Facteurs influençant la croissance des végétaux	16

L'exposition en bref

Dans sa nouvelle exposition, le Musée du Vin met en valeur les richesses du vignoble valaisan et s'amuse à les comparer avec d'autres régions viticoles du monde. *Destination Vin* offre un voyage immersif et interactif à la découverte de vignobles étonnants et inventifs.

L'exposition *Destination Vin* est née de ce constat : le Valais, plus grand canton viticole de Suisse, est pourtant insignifiant à l'échelle planétaire. Il représente seulement 0,06% des surfaces viticoles mondiales et produit 0,15% du volume mondial de vin. La viticulture valaisanne se démarque pourtant grâce à de nombreuses caractéristiques. Quelles sont ces particularités ? Sont-elles présentes dans d'autres vignobles à travers le monde ? Le public partira à la découverte des vignes et des vins remarquables de onze pays et verra – peut-être – d'un nouvel œil les richesses du vignoble valaisan. L'exposition a été conçue en collaboration avec la Cité du Vin – Fondation pour la culture et les civilisations du vin à Bordeaux et la Haute école de Changins.

Le Valais et ses particularités en dialogue avec d'autres régions viticoles

Avec son climat chaud, sec et ensoleillé, le Valais semble parfaitement adapté pour la culture de la vigne. Mais celle-ci peut aussi pousser sous des climats humides comme à Koshu, au Japon, ou frais comme au Québec. Dans la région de Mendoza, en Argentine, des canaux d'irrigation amènent l'eau des Andes directement dans les vignes...un peu comme les bisces valaisans. Des vignobles volcaniques uniques au monde existent sur les îles de Pico, dans les Açores, et de Lanzarote, dans les Canaries. Mais saviez-vous qu'on trouve aussi en Valais des vignes sur des roches volcaniques ? Dans quel pays européen a-t-on identifié la plus vieille vigne du monde, âgée de 455 ans ? Même si elles ne sont pas aussi vieilles, deux vignes valaisannes ont plus de 200 ans. Où peut-on les trouver ?

Pour répondre à ces questions et voyager à travers douze thématiques qui conduiront notamment le visiteur en Grèce, en Chine, en Géorgie ou en Hongrie, il suffit de choisir une seule destination : celle du Musée du Vin à Sierre !

Mot aux enseignant-es

Comme le disait l'écrivain français Marcel Proust (1871 – 1922) :

Le véritable voyage de découverte ne consiste pas à chercher de nouveaux paysages, mais à avoir de nouveaux yeux, de voir l'univers avec les yeux d'un autre, de cent autres, de voir les cent univers que chacun d'eux voit, que chacun d'eux est.

Par le biais de cette exposition, le Musée du Vin propose de découvrir d'autres régions et pratiques viticoles, offrant une nouvelle perspective sur les richesses uniques du vignoble valaisan. La visite proposée par le Musée du Vin permet plus précisément aux élèves des cycles 2 et 3 et aux étudiant-es du secondaire II de voyager à travers le Valais et différentes régions viticoles tout en approfondissant leurs connaissances à leur sujet. Ils-Elles découvriront des particularités peut-être inconnues et profiteront d'une scénographie immersive et ludique.

Le présent document est conçu comme une « porte d'entrée » sur l'exposition *Destination Vin*. 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 pour une expérience unique, dévoilant comment le Valais dialogue avec le reste du monde !

Informations pratiques et contact

Adresse

Musée du Vin, Rue Ste-Catherine 6, 3960 Sierre | www.museeduvin-valais.ch

Accès

À 15 minutes à pied de la gare de Sierre

Dates et horaires

- Offre valable du 7 avril au 19 décembre 2025
- 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

Degrés concernés

Cycle 2 (7H – 8H, primaire)

Cycle 3 (9H – 11H, CO)

Secondaire II

Branches concernées

Sciences humaines et sociales, Sciences de la nature

Sciences humaines et sociales, Sciences de la nature

Géographie, Histoire, Biologie

Réservation

Au moins trois semaines à l'avance, soit par mail (samuel.hubert@museeduvin-valais.ch) ou au 027 456 35 25

Modalités de visite

- Un·e médiateur·trice culturel·le du Musée du Vin se charge de la visite et des activités d'approfondissement.
- Tout au long de leur présence au musée, les élèves restent cependant sous la responsabilité de leur enseignant·e.
- Nous comptons sur l'aide de l'enseignant·e pour assurer le bon déroulement des activités d'approfondissement.

Tarif

- Gratuit grâce au soutien *Étincelles de culture*
- CHF 100.- sans le soutien *Étincelles de culture*
- Entrée gratuite également pour les enseignant·es qui souhaitent visiter l'exposition en amont

Le Musée du Vin, c'est aussi...

...une exposition permanente à Salgesch, où vous pourrez plonger dans l'histoire de la viticulture valaisanne et découvrir notre offre *Un vignoble bruissant de vie* spécialement conçue pour les élèves des cycles 2 et 3 ou notre offre *La vigne et le vin, toute une histoire!* pour les élèves du secondaire II.

...un sentier viticole de six kilomètres reliant Sierre à Salgesch, qui permettra à vos élèves de découvrir le vignoble au fil des saisons.

Présentation de l'exposition

L'exposition se découpe en douze sections thématiques, chacune consacrée à une particularité du vignoble valaisan. Pour chaque thème, une région viticole aux caractéristiques étonnantes est mise en relation avec le Valais.



Ludique et didactique, cette exposition bénéficie d'une collaboration inédite avec la Fondation pour la culture et les civilisations du vin à Bordeaux. Différents extraits vidéos sur des vignobles du monde entier sont présentés et côtoient des interviews spécialement réalisées par le Musée du Vin pour l'exposition.

Des précipitations idéales ?

Chaque région viticole affirme que son climat est idéal pour la culture de la vigne. Le Valais, avec son climat sec, chaud et ensoleillé, ne fait pas exception. Mais la vigne est également cultivée sous des climats relativement humides comme à Koshu, au Japon. Il y pleut trois fois plus qu'en Valais (env. 1800 mm) et principalement durant l'été. Les vignes poussent en pergola pour que les grappes soient plus éloignées de l'humidité du sol. Des petits parapluies en papier sont fixés sur les grappes pour les protéger de la pluie.



Des températures chaudes ou froides ?

En Valais, les températures sont rarement trop froides en hiver ou trop chaudes en été pour la vigne. Au Québec en revanche, le défi pour les vigneron·nes réside dans les températures glaciales de l'hiver qui peuvent causer la mort des cep·s de vignes. Face à ces conditions extrêmes, ils ont dû faire preuve d'ingéniosité pour protéger leurs vignes et leur permettre de survivre.

Des canaux d'irrigation

En Amérique du Sud, des canaux d'irrigation, appelées *acequias*, permettent d'amener l'eau des Andes directement dans les vignes, comme dans la région de Mendoza, en Argentine. En Valais aussi, la faiblesse des précipitations a poussé à la création des bisses. Quels points communs entre ces deux méthodes ?

Des vignes en altitude

A Visperterminen, les vignes s'étendent jusqu'à 1090 m, ce qui en fait l'un des vignobles les plus élevés d'Europe. Mais la vigne est une plante qui peut pousser jusqu'à 3500 m d'altitude ! En Chine, Yves Roduit, un Saillonain d'origine installé dans le Yunnan, la cultive entre 2000 et 2700 m d'altitude.

Des vignes en terrasses

Avec 68°, le vignoble le plus pentu du monde se situe dans le village de Bremm en Allemagne (Moselle). Sur ces versants extrêmement escarpés, les vignobles sont généralement aménagés en terrasses avec des murs de soutènement et des escaliers. En Valais aussi, les vigneron·nes ont aménagé des milliers de terrasses soutenues par plus de 3000 km de murs en pierre sèche pour gagner des surfaces cultivables. Le mur de Clavau au-dessus de Sion est avec ses 18 mètres l'un des plus hauts murs en pierre sèche d'Europe.



Des roches volcaniques

Sur les îles de Pico (Açores, Portugal) et de Lanzarote (Canaries, Espagne), les vignes sont cultivées sur d'anciennes coulées de lave et de cendres. Les populations locales, conscientes de la fertilité qu'apportent les cendres volcaniques, ont usé d'ingéniosité pour s'adapter aux conditions climatiques difficiles (vent, manque d'eau...). Il en résulte des vignobles uniques au monde. Quant au Valais, il se caractérise par une grande diversité des roches. En dessous du village de Zeneggen, on trouve le seul vignoble valaisan cultivé sur des roches volcaniques, une particularité méconnue !

Des vieilles vignes

A Maribor, en Slovénie pousse la plus vieille vigne connue au monde. Elle date de 1570. Les plus vieilles vignes de Suisse se trouvent en Valais : à Loèche en ce qui concerne le vin rouge (1798) et à Steg pour le blanc (1750).

Des façons de conduire la vigne

Pour lutter contre les chaleurs extrêmes et les vents violents, une conduite particulière de la vigne est utilisée depuis toujours sur l'île de Santorin en Grèce : la *kouloura*. En Valais, la manière de conduire la vigne en versannes a marqué le paysage jusqu'au début du 20^e siècle. Avec l'arrivée du phylloxéra et la restructuration du vignoble, cette méthode a progressivement disparu. Elle reste cependant utilisée à Visperterminen.

Des méthodes de transvasage

On trouve dans la ville andalouse de Jerez (Espagne) et dans le Val d'Anniviers des méthodes d'élevage du vin plutôt étonnantes, pour produire le xérès dans le premier cas et le vin du Glacier dans le second. A des milliers de kilomètres de distance, quelles sont les similitudes et les différences entre ces deux pratiques ancestrales uniques, où le vin vieux éduque le jeune ?

Des méthodes de vinification

Différents contenants sont aujourd'hui utilisés pour élever le vin. La Géorgie est le berceau de la plus ancienne méthode de vinification du monde : la vinification en *kvevri*, un récipient en argile en forme d'œuf utilisé pour vinifier, laisser vieillir et entreposer le vin. En Valais, les tonneaux étaient fabriqués auparavant avec le bois qu'on avait sous la main, c'est-à-dire sapin, mélèze, châtaignier, frêne ou chêne. Aujourd'hui, des cuves métalliques joutent des barriques en chêne, des amphores, des œufs de béton et même des *kvevris* !

Des vins surmaturés

Inscrite depuis 2002 au patrimoine mondial de l'UNESCO, la région du Tokaj en Hongrie est connue depuis longtemps pour ses vins liquoreux, vendangés tardivement. Le Valais possède lui aussi une grande tradition de vins liquoreux. Si la région viticole historique du Tokaj s'est fait un nom grâce à son vin surmaturé, qu'en est-il en Valais ?

Le seul record mondial valaisan

L'exposition se termine avec le seul record mondial que détient le vignoble valaisan. Avec ses trois ceps et sa superficie de 1,618 m², la vigne à Farinet, à Saillon, est la plus petite vigne cadastrée au monde. Ce record anecdotique a permis de faire connaître le Valais loin à la ronde. Retour sur une idée incongrue qui a fait grand bruit.



Liens avec le PER (cycles 2 et 3) et les plans d'études cadres (secondaire II)

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

Géographie

- analyser des espaces géographiques et les relations établies entre les hommes et entre les sociétés à travers ceux-ci :
 - en utilisant les données permettant de déterminer les caractéristiques climatiques, hydrologiques et le relief d'un espace ;
 - en étudiant une même problématique à différentes échelles (locale, régionale, planétaire) pour percevoir les effets d'échelle ;
 - en analysant des espaces (localité, région, canton, continent,...) à l'aide de données statistiques et de l'outil cartographique ;
- 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.

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

- expliquer les facteurs nécessaires à la croissance et au développement des plantes ;
- 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.

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

● LOCALISER : Où sont situés ces vignobles ?

Dans l'exposition *Destination Vin*, les élèves ou étudiant·es voyageront à travers le Valais et dans différentes régions viticoles du monde. Afin de préparer au mieux ce voyage, l'enseignant·e distribue à chaque élève ou étudiant·e une carte muette du Valais et une autre du monde (cf annexes 1 et 2). Sans aide externe au début puis à l'aide d'un atlas, ils·elles placent sur la carte du Valais les différents lieux présentés dans l'exposition (Saillon, Val d'Anniviers, Loèche, Steg, Visperterminen, Zeneggen) et sur la carte du monde les pays suivants : Suisse, Japon, Canada, Argentine, Chine, Allemagne, Espagne, Portugal, Slovénie, Grèce, Géorgie et Hongrie. Pour plus de challenge, les étudiant·es du secondaire II localisent en plus des pays les régions viticoles, soit : Valais, Yamanashi, Québec, Mendoza, Yunnan, Moselle, Îles Canaries, Açores, Santorin, Jerez, Tokaj et la ville de Maribor. La correction s'effectue à l'aide de l'annexe 3, de cartes en format papier, de www.map.geo.admin.ch et/ou de tout autre service de cartographie en ligne. Cette activité vise à développer les compétences des élèves ou étudiant·es dans l'utilisation de cartes et des atlas tout en enrichissant leurs connaissances géographiques.

● PLACER : Connais-tu les parties d'un plant de vigne ?

Dans l'exposition *Destination Vin*, les élèves ou étudiant·es parleront de différentes pratiques viticoles. Afin de s'assurer qu'ils·elles connaissent l'anatomie d'un cep de vigne, ils·elles complètent le schéma présenté en annexe 4. Si nécessaire, l'enseignant·e indique aux élèves ou étudiant·es les termes à placer. La correction s'effectue à l'aide du document en annexe 5.

● COMPRENDRE : Quels facteurs influencent la croissance de la vigne ?

Pour préparer les élèves ou étudiant·es aux thématiques de l'exposition, l'enseignant·e les invite à identifier les facteurs influençant la croissance des végétaux et à en évaluer l'importance. Après une réflexion individuelle ou en petits groupes, ils·elles partagent leurs réponses. L'enseignant·e veille à ce que, en plus des facteurs essentiels (soleil, eau, température, sol...), la notion de mesure soit abordée : par exemple, la vigne ne tolère ni trop, ni pas assez d'eau. Si nécessaire, il·elle s'appuie sur les deux schémas de l'annexe 6 et pour s'assurer que les facteurs dit abiotiques soient bien compris.

PENDANT

1) INTRODUIRE : Comment est construite l'exposition ? (10')

La visite du Musée du Vin commence par une courte introduction de l'exposition. Le médiateur·trice culturel·le explique que le vignoble valaisan possède de nombreuses particularités et que celles-ci sont à chaque fois mises en relation avec une autre région viticole. Les élèves ou étudiant·es localisent à l'aide d'une carte les douze régions viticoles et les six localités valaisannes présentées dans l'exposition. Par la suite, le médiateur·trice culturel·le demande aux élèves ou étudiant·es s'ils·elles connaissent certains facteurs influençant la culture de la vigne (eau, température...). Cet échange permet de mobiliser leurs connaissances préalables et de leur faire comprendre que les conditions climatiques, la géologie, la topographie du Valais ne sont pas les seules à permettre la culture de la vigne. Selon les situations, des adaptations ont été mises en place et participent au caractère unique de certains de ces vignobles.

2) VOYAGER : Découverte de vignobles uniques (30')

Dans un deuxième temps, les élèves ou étudiant·es sont séparés en huit groupes de deux à trois personnes et partent à la découverte de trois thématiques présentes dans le Musée. À l'aide des textes de salle, des films et des objets exposés, ils-elles remplissent une fiche signalétique leur permettant de répertorier les particularités du vignoble valaisan ainsi que celles du pays comparé. Les élèves ou étudiant·es sont ensuite amenés à prendre position sur ces particularités d'ici et d'ailleurs : Les connaissaient-elles ? Les trouvent-elles ingénieuses ? Durant toute cette partie, le médiateur·trice culturel·le accompagne les groupes dans leur découverte et l'enseignant·e veille au bon déroulement de l'activité.

3) PRÉSENTER : Mes apprentissages du jour (20')

Tous les élèves ou étudiant·es sont ensuite réunis afin d'échanger sur leurs apprentissages. Les thèmes sont abordés dans l'ordre et sont présentés par les élèves ou étudiant·es les ayant étudiés. Pour conclure, les élèves ou étudiant·es sont invité·es à réfléchir aux autres cultures propres au Valais qui contribuent à son image (abricot, seigle, fraise, asperge, châtaigne...). Ils-elles peuvent également parler de cultures spécifiques à d'autres pays, en mettant en avant les particularités régionales, qu'il s'agisse de la vigne ou d'autres productions typiques.

APRÈS

● ÉCHANGER : Une expérience vécue

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

● SORTIR : Excursion sur le terrain

Afin de visualiser de plus près certains des records ou particularités du vignoble valaisan (vieilles vignes de Steg ou Loèche, vignobles de Visperterminen ou Riedboden, murs en pierre sèche de Clavau...), l'enseignant·e organise une excursion sur le terrain. Si nécessaire, il-elle contacte les offices de tourisme de la région pour avoir des informations complémentaires et/ou une visite guidée des lieux. Le Musée du Vin se tient à disposition

● APPROFONDIR : Tout savoir sur l'un des vignobles de l'exposition

Les élèves ou étudiant·es réalisent une recherche sur l'un des thèmes abordés durant la visite au Musée qui les a particulièrement intéressé ou étonné (altitude à laquelle la vigne peut pousser, irrigation par les bisses ou *acequias*, conduite en versannes ou en *kouloura*, personnalités présentes à la Vigne à Farinet...). Ils-Elles effectuent seul ou par deux des recherches complémentaires afin d'approfondir leurs connaissances sur le thème choisi. 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.

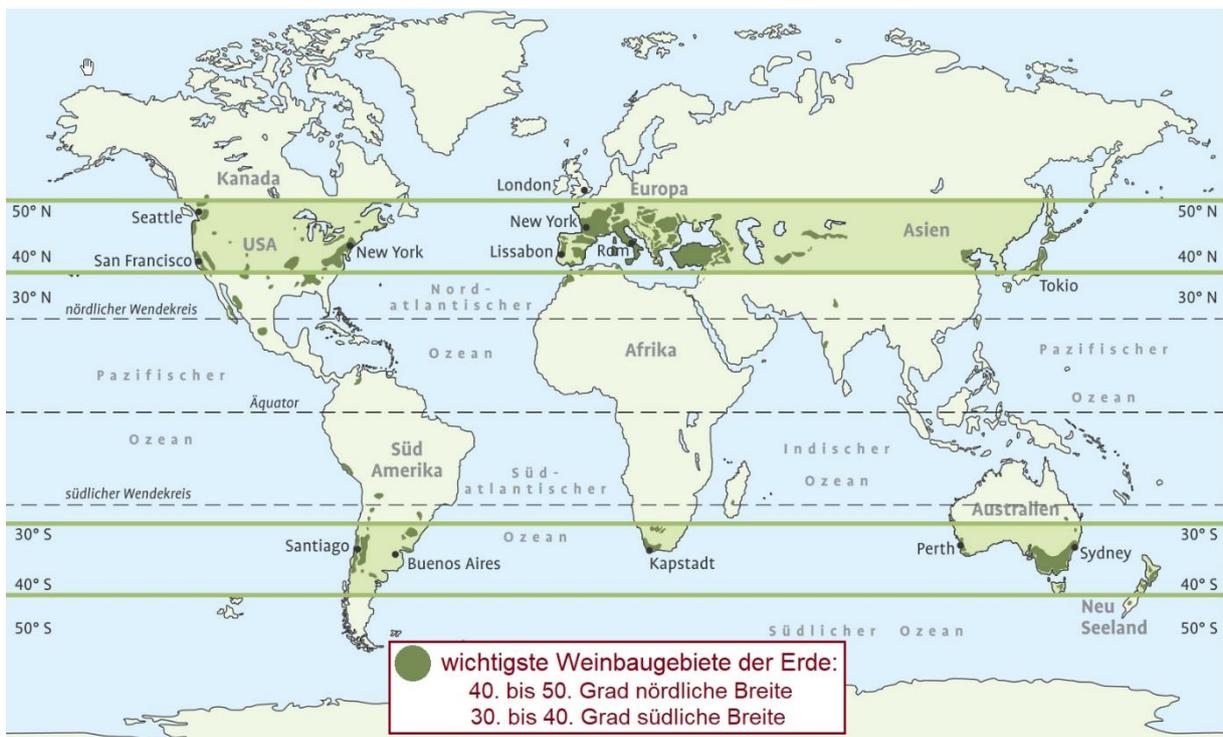
Annexe 1 – Carte muette du Valais



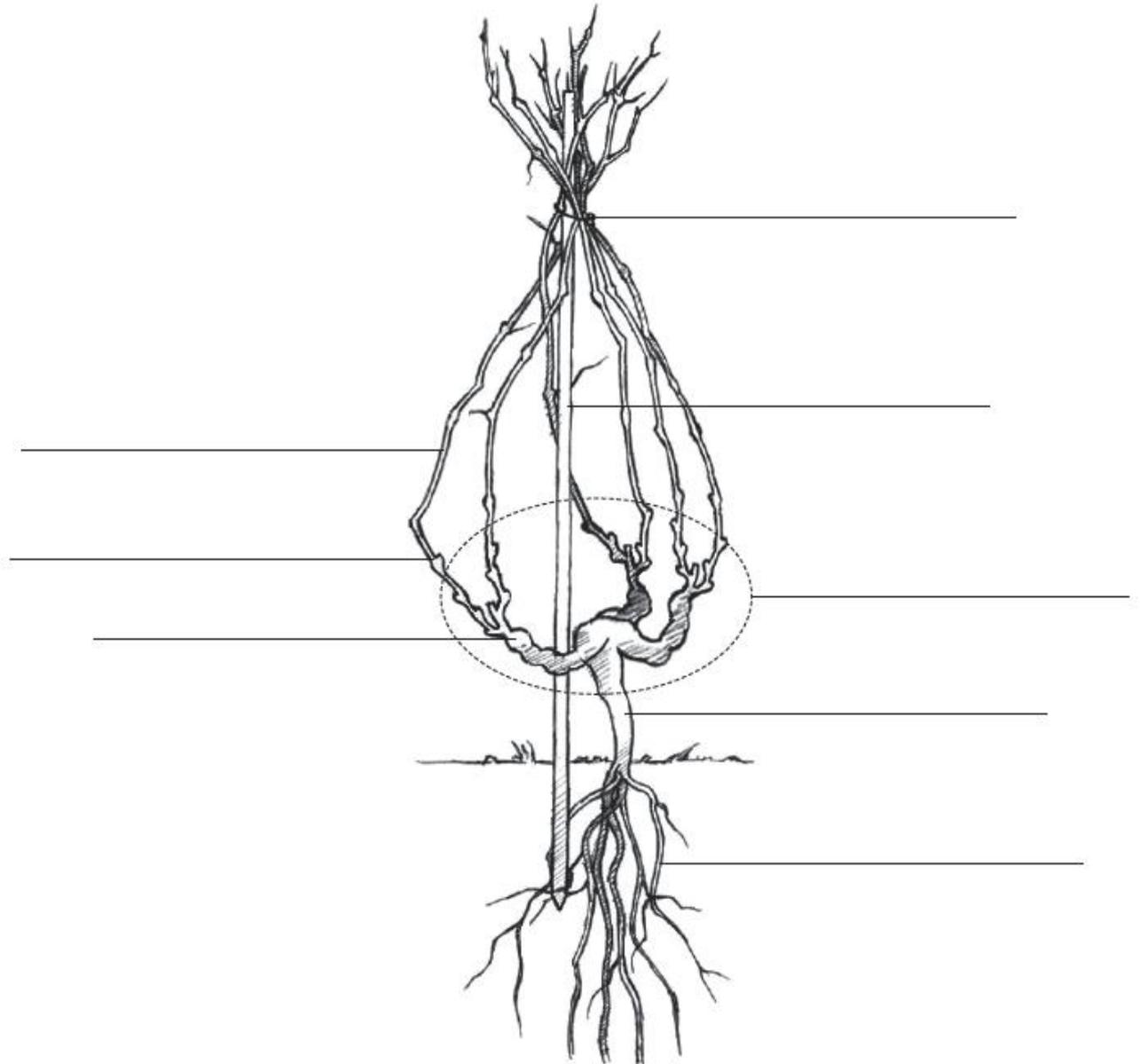
Annexe 2 – Carte muette du monde



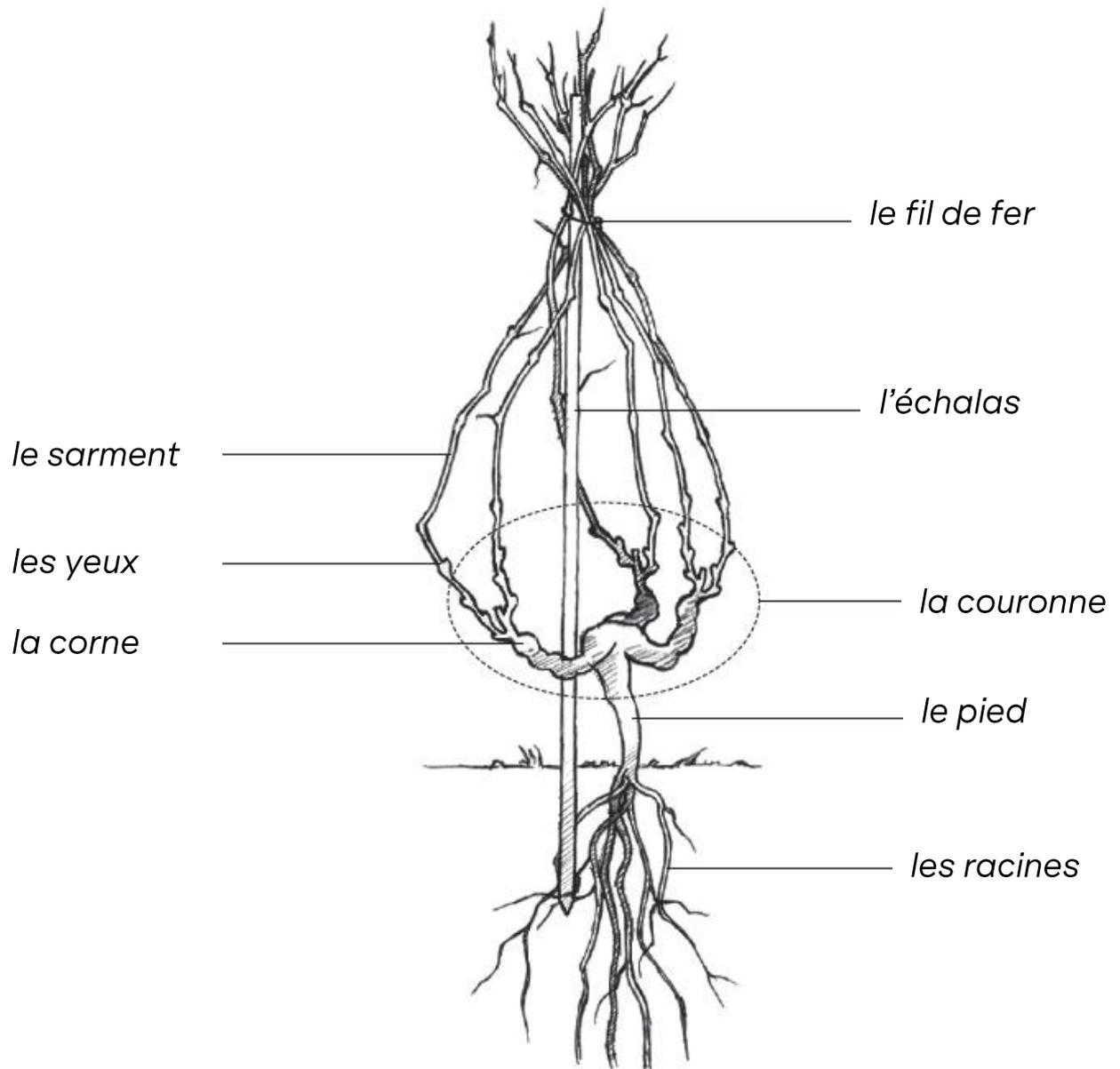
Annexe 3 – Carte du vignoble valaisan et des régions viticoles du monde



Annexe 4 – Schéma d'un plant de vigne à compléter

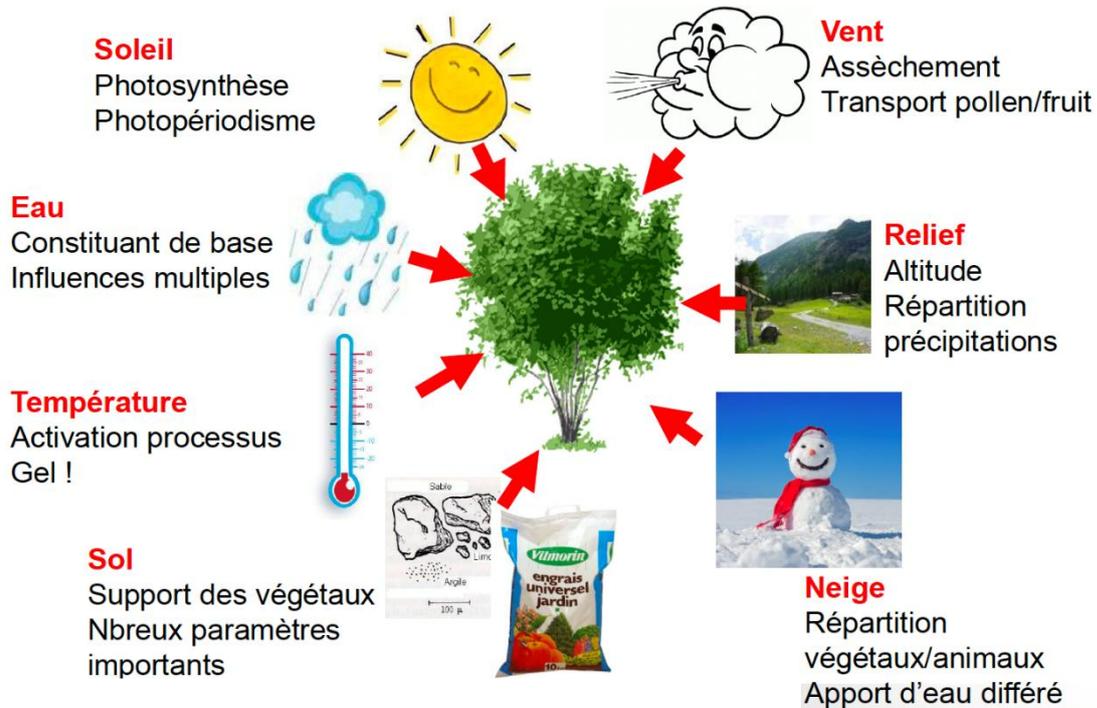


Annexe 5 – Solutions du schéma d'un plant de vigne



Annexe 6 – Facteurs influençant la croissance des végétaux

Facteurs abiotiques (liés au non-vivant)



Facteurs biotiques (liés au vivant)

