

Colloque

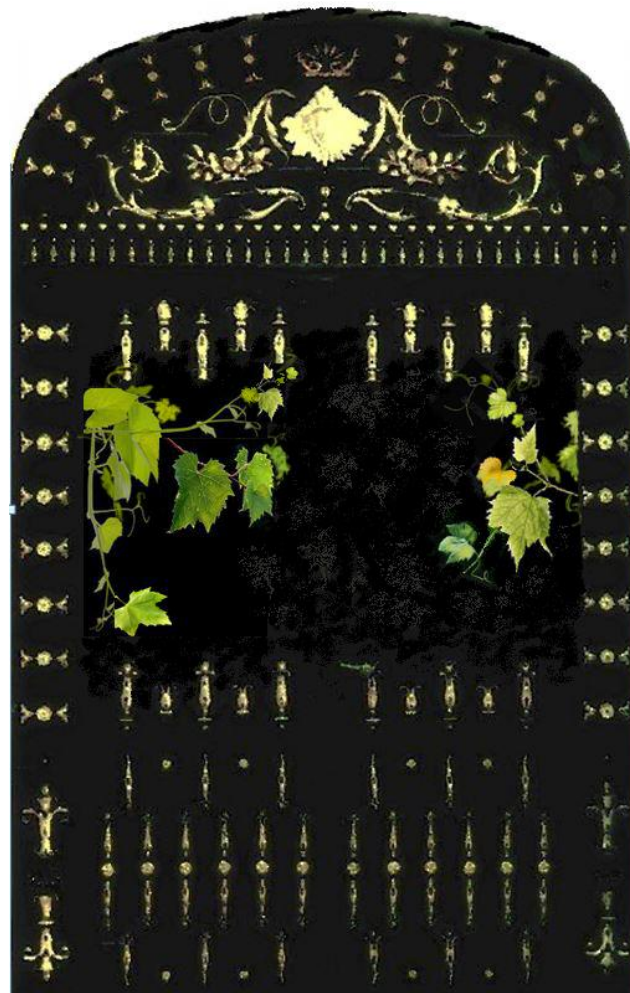
**METIERS DE LA VIGNE, DU VIN,
ET DES ALCOOLS**
Des terroirs aux territoires

Hôtel de Lauzun

20-21 novembre 2017

dans le cadre de l'IEA de Paris avec le concours de la MSH Paris-Saclay, du
Département SHS de l'Université Paris-Saclay et de l'Ecole doctorale EOS de
l'Université Paris Nanterre

PROGRAMME



CHCSC
Centre d'histoire culturelle
des sociétés contemporaines



Centre d'Histoire
Culturelle des
Sociétés
Contemporaines
(CHCSC)
Université de
Versailles-
Saint-Quentin-
en-Yvelines



Institutions et
Dynamiques
Historiques
de l'Economie
et des Sociétés
(IDHES)
Université de
Paris-Nanterre

Lundi 20 novembre 2017

9 h 15 : accueil des participants

9 h 30 : présentation du colloque
Charles Gadéa & Stéphane Olivesi

9 h 45 : conférence introductive

- Modification des métiers et évolution des qualifications dans le vignoble de Champagne de la côte des Bar - des années 1950 à nos jours, Serge WOLIKOW

Pause café 10 h 30

10 h 45 - 12 h 45 Session plénière
Charles Gadéa & Stéphane Olivesi

MÉTIERS DE LA PRODUCTION. PERSPECTIVES HISTORIQUES

- Les métiers du vin dans la fiction française de 1960 à nos jours, Benoît VERDIER, Marianne CAILLOUX
- Des « isolés » faits collectifs. Retour sur la genèse d'un mouvement professionnel : les vignerons indépendants de France (VIF) en Languedoc-Roussillon, Romain BLAN-CANEAUX
- Le bouilleur de cru, plus qu'un métier, un mythe ?, Sylvie PELLERIN-DRION
- Viticulture et métiers du vin au Québec, Catherine FERLAND

12 h 45 - 14 h Pause déjeuner



14 h - 16 h 15 Ateliers en parallèle

RELATIONS PROFESSIONNELLES ET ORGANISATION COLLECTIVE
animé par Charles Gadéa

- « Le travail du blanc est dur ». Conditions de travail des vendangeurs issus d'Afrique noire, Ibrahima DIALLO
- Travail syndical en Champagne, Ariel SEVILLA
- Être « grands » parmi les « petits ». Vignerons déclassés et inclassables hérauts du vin de table, Romain BLANCANEAUX
- L'œnotourisme en Bourgogne. Construction et constitution de groupe(s) professionnel(s), Charles RIGAUX
- Transformations des représentations professionnelles dans la vitiviniculture argentine, Ariel SEVILLA

LE COMMERCE DU VIN ET SA PROFESSIONNALISATION animé par Stéphane Olivesi

- Les exportateurs de vins dans la mondialisation. Diversité des opérateurs et logiques spatiales, François LEGOUY
- Dans la peau d'un vendeur de vin italien à Paris : proposer des bouteilles et... de l'authenticité, Denis GIORDANO
- Ecole du vin et e-commerce : émergence de nouveaux métiers et multiplication des échanges entre la France et la Chine, Yun ZHANG
- Les métiers et les acteurs de la promotion et de la commercialisation du vin en Côte d'Ivoire, Diamoi Joachim AGBROFFI

16 h 15 - 16 h 30 Pause café

16 h 30 - 18 h 00 Table ronde
Points de vue d'acteurs sur les métiers et leurs évolutions

18 h - 20 h
Prolongement des discussions... autour d'un verre





Mardi 21 novembre 2017

9 h 15 accueil des participants

9 h 30 - 11 h session plénière
Charles Gadéa & Stéphane Olivesi

DIVISION SEXUELLE DU TRAVAIL ET TRANSMISSION DANS LE MONDE VITIVINICOLE

- La vendange au XXe siècle : une fonction viticole cruciale au cœur des rapports de genre, Jean-Louis ESCUDIER
- Quel est le degré d'égalité de genre dans l'accès et l'exercice du métier de vigneron-ne de nos jours ? Cas du Beaujolais viticole, Mickaël RAMSEYER
- La transmission de l'exploitation viticole à la croisée de stratégies individuelles et collectives, Françoise SITNIKOFF, Christèle ASSEGOND, Hélène CHAZAL, Émilie FAIRIER

11 h - 11 h 15
Pause café


11 h 15 - 12 h 45 : ateliers en parallèle

LES ACTEURS DE L'INNOVATION VITICOLE animé par Charles Gadéa

- Le métier de pépiniériste. Un reflet des transformations passées et à venir des mondes du vin ?, François HOCHEREAU
- La création variétale, du labo à la vigne. Quand l'expérimentation met à l'épreuve les produits, les pratiques et les marchés, Sophie TABOURET
- Quand l'utilisateur devient acteur dans la conception d'une technologie de viticulture de précision. De la recherche participative au simple dialogue, Leslie MOREIRO

AUTOUR DE L'ŒNOLOGIE : COMPÉTENCES ET TERRITOIRES PROFESSIONNELS animé par Françoise Sitnikoff

- Une histoire sociale de la qualité. Vignerons et œnologues en Languedoc-Roussillon dans la seconde moitié du 20e siècle, Sénia FEDOUL

- 
- Les parcours et les pratiques professionnelles des diplômés du diplôme national d'œnologie en Champagne, Emmanuelle **LECLERCQ**
 - Portrait de l'œnologue en winemaker. Identités et territoires professionnels, Stéphane **OLIVESI**

12 h 45 - 14 h
Pause déjeuner

14 h - 15 h 45
Atelier plénier

METIERS DE LA PRODUCTION. DYNAMIQUES CONTEMPORAINES
animé par Charles Gadéa & Stéphane Olivesi

- L'apparition de la figure du « vigneron-coopérateur », Bernard **MONDY**, Agnès **TER-RIEUX** (sous réserves)
- Les viticulteurs, le climat et la bio : quelles pratiques de changement sur les îles de Ré et d'Oléron ? Camille **HOCHEDÉZ**, Benoît **LEROUX**
- Le vigneron. Un nouvel acteur culturel du territoire rural, France **GERBAL-MEDALLE**
- Le style du vin. Une analyse des savoir-faire de trois vignerons de la région des Abruzzes, Gabriele **DI FRANCESCO**

16 h

Bref discours de clôture (provisoire) par Charles Gadéa & Stéphane Olivesi

Le colloque se déroulera dans le cadre des locaux de l'IEA de Paris, 17 Quai d'Anjou, 75004 Paris (Métro Sully-Morland).

Inscription préalable obligatoire (avant le 13 novembre 2017) :

- 90 € plein tarif
- 45 € tarif réduit (étudiant et membres des U)

Règlement uniquement par chèque à l'ordre de **l'Agent comptable de l'UVSQ**, envoyé à M. Stéphane Olivesi, Faculté de droit et de science politique, UVSQ, 3 rue de la Division Leclerc, 78280 Guyancourt.

Attention : les droits d'inscription intègrent la participation à toutes les activités à l'exception des deux déjeuners.

