

CHCS

Centre d'histoire et des sociétés contemporaines

MÉTIERS DE LA VIGNE, DU VIN ET DES ALCOOLS : DES TERROIRS AUX TERRITOIRES.

L'ambition du colloque est de saisir, d'éclairer et d'analyser les transformations des mondes du vin sous l'angle de ceux qui les vivent, des mutations de leurs pratiques, de la redéfinition des territoires professionnels, des évolutions de leurs savoirs et de leurs périmètres d'activité

Le lundi 20 novembre de 9h15 à 20h

Le mardi 21 novembre de 9h15 à 16h

Hôtel de Lauzun

17 Quai d'Anjou

75004 Paris

(Métro Sully-Morland)

[style3;Programme du Lundi 20 novembre]

9 h 15 : accueil des participants

9 h 30 : présentation du colloque par **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**

10 h 30 : Pause café

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 BLANCANEAUX**
- Le bouilleur de cru, plus qu'un métier, un mythe ?, **Sylvie PELLERIN-DRION**
- Viniculture 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

[style3;Programme du Mardi 21 novembre]

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 vigneronne 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**

[style2;Comité scientifique]

Jean-Jacques Boutaud, Sciences de l'information et de la Communication, Université de Bourgogne.

Frédérique Célérier, Géographie, Université Bordeaux 3.

Philippe Chaudat, Ethnologie, Université Paris Descartes.

Pierre-Marie Chauvin, Sociologie, Université Paris 4 Sorbonne.

Marie-France Garcia-Parpet, Sociologie, INRA.

Xabier Itçaina, Sociologie, Science Po Bordeaux.

Olivier Jacquet, Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin", Université de Bourgogne.

Michel Réjalot, Géographie, Université Bordeaux 3.

Antoine Roger, Science politique, Science po Bordeaux.

Françoise Sitnikoff, Sociologie, Université François-Rabelais - Tours

Geneviève Teil, Sociologie, INRA.

Serge Wolikow, Histoire, Université de Bourgogne.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

-Inscription préalable obligatoire (avant le 13 novembre 2017) :

-90€ plein tarif

-45€ tarif réduit (étudiant et membres des unviersités)

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.

Télécharger le programme [PDF - 701 Ko]

Télécharger l'appel à communication [PDF - 247 Ko]