



Journées de Cognac

Séminaire sur les savoirs traditionnels

Mémoire Vivante des Savoirs Anciens

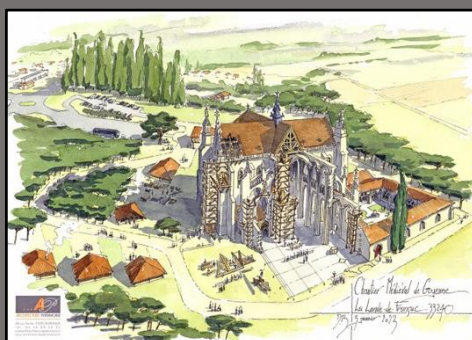
Sauvegarder, Transmettre et Innover

23 octobre 2024

Musée des savoir-faire du Cognac

24 octobre 2024

Université des spiritueux (Segonzac)



Avant-propos

Les domaines professionnels qu'on appelle « traditionnels » (car hérités de la tradition et basés sur des savoirs anciens), comme les métiers du patrimoine, les métiers d'art, certains métiers agricoles comme ceux de la vigne et du vin, certains métiers culinaires, etc. représentent, dans beaucoup de territoires, un important enjeu économique, social et culturel.

Avec les changements importants et rapides qui se produisent actuellement dans le monde, tant dans les écosystèmes économiques et écologiques que dans les systèmes culturels et sociaux, les savoirs anciens et traditionnels sont confrontés à des problèmes croissants reliés à leur sauvegarde et leur transmission. Les connaissances accumulées depuis des décennies, tout au long de l'histoire de ces métiers, ont besoin d'être sécurisées, valorisées, de se développer, d'être transférées aux nouvelles générations et d'évoluer dans des contextes changeants.

Il est donc intéressant et utile d'étudier les approches qui se dessinent actuellement pour gérer de manière durable les patrimoines des savoirs dans ces métiers traditionnels.

Depuis 2021, conjointement à des séminaires spécifiquement scientifiques sur cette thématique, organisés par l'AGECSO, Association pour la Gestion des Connaissances dans la Société et les Organisations (Lac Chambon 2021, Nice 2022, Montréal 2023, Paris 2024), s'organisent des rencontres entre des professionnels et des chercheurs en Nouvelle-Aquitaine (Périgueux 2021, Saint-Emilion 2022, Limoges-Aubusson 2023, Cognac 2024).

Ces rencontres sont l'occasion de faire connaître des initiatives locales et régionales, et de croiser les points de vue avec des approches prospectives, nationales et internationales. Elles permettent de constituer un réseau d'acteurs consolidant et connectant ceux déjà existant sur la problématique des métiers traditionnels.

En 2024, les rencontres de Cognac ambitionnent de faire se rencontrer des projets à très forte valeur patrimoniale, reposant sur des savoirs anciens, qui perdurent collectivement dans des communautés, comme l'Équitation de tradition française (inscrite à l'UNESCO en 2011) dans la communauté du Cadre noir de Saumur, les bâtisseurs de cathédrale dans la communauté des compagnons (inscrit à l'UNESCO en 2010), à travers le chantier médiéval de Guyenne à Lalande de Fronsac, ou encore les savoir-faire du Cognac (en voie d'inscription à l'UNESCO) dans la communauté des acteurs du cognac avec leurs interactions sociales et leurs connaissances. Ces rencontres cherchent aussi à croiser ces aventures humaines exceptionnelles avec des outils modernes de l'ingénierie et du management des connaissances. L'idée est de dégager, par l'échange et les discussions, des caractéristiques communes dans des projets sur des domaines très différents, afin de dessiner un cadre général de gestion des savoirs anciens et traditionnels dans le but de les sauvegarder, de les transmettre et d'innover.

Comité d'organisation

Vanessa FERREY : *Muséologue, Historienne des sciences et des techniques, Chargée de mission pour le patrimoine culturel immatériel et l'ethnologie du cognac*

Frédéric THIBAUT : *Union Compagnonnique, Responsable des travaux du chantier médiéval de Guyenne*

Honorine TELLIER : *Institut français du cheval et de l'équitation, Responsable du fonds patrimonial et d'archives, docteure en langues et littératures françaises*

François HUOT-MARCHAND : *Institut français du cheval et de l'équitation, Adjoint à l'écuyer en chef du Cadre noir de Saumur*

Benoit LE BLANC : *Directeur de l'École Nationale Supérieure de Cognitique de Bordeaux, Président de l'Association Française d'Intelligence Artificielle*

Jean-Louis ERMINE : *Institut Mines-Télécom Business School, Président d'honneur de l'AGECSO*

Jean-Claude COULET : *LP3 (Laboratoire de Psychologie, Cognition, Comportement, Communication), Université de Rennes*

François GRAVIE-PLANDE : *CREOP (Centre de Recherches sur l'Entreprise, les Organisations et le Patrimoine), Université de Limoges,*

Valérie LEHMANN : *École des Sciences de la Gestion, Université du Québec A Montréal*

PROGRAMME

JOURNÉE DU MERCREDI 23 OCTOBRE

MUSÉE DES SAVOIR-FAIRE DU COGNAC

9h00 : Accueil des participants

9h45 : Ouverture des travaux

Jérôme SOURISSEAU, *Président de la communauté d'agglomération de Grand Cognac*

10h00 : Enjeux de la sauvegarde des patrimoines culturels immatériels du cognac

Vanessa FERREY, *Chargée de mission pour le patrimoine culturel immatériel et l'ethnologie du cognac (Muséologue, Historienne des sciences et des techniques)*

10h45 : L'Équitation de tradition française au sein du Cadre noir de Saumur : vivre et mémoriser un patrimoine

Honorine TELLIER, *Responsable du fonds patrimonial et d'archives (Institut Français du Cheval et de l'Équitation)*

11h30 : Promenade culturelle accompagnée

12h : Pause déjeuner

14h : Une cathédrale gothique au XXI^e siècle pour sauvegarder les savoirs ancestraux des bâtisseurs

Frédéric THIBAULT, *Responsable des travaux du chantier médiéval de Guyenne (Union Compagnonnique)*

14h45 : Visite du musée des savoir-faire du cognac

Catherine WACHS GENEST, *Conservatrice, Responsable scientifique des musées de Cognac*

16h : Table-Ronde : Quelle dynamique commune en France pour l'ensemble des savoirs traditionnels ?

Marc BAYARD, *Responsable de la mission de la valorisation des métiers d'arts et de l'innovation au Mobilier national/Manufacture des Gobelins*

Jeanne LAMARQUETTE, *Chargée de veille et d'analyse, référente formation et transmission savoir-faire, Institut pour les Savoir-Faire Français*

Sophie LATAILLADE, *Directrice de Centre de Formation, Charente, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle-Aquitaine*

Animation : François HUOT-MARCHAND,

Adjoint à l'écuyer en chef du Cadre noir de Saumur, Institut Français du Cheval et de l'Équitation

17h30 : Visite d'une distillerie : la maison Raynaud

Valentin RAYNAUD, *viticulteur et distillateur*

19h : Soirée libre

JOURNÉE DU JEUDI 24 OCTOBRE 2024

UNIVERSITÉ DES SPIRITUEUX (SEGONZAC)

Séminaire prospectif

*Quels outils et quelles méthodes à mettre en commun
pour la sauvegarde, la transmission et l'innovation pour les savoirs traditionnels ?*

9h : Accueil à Segonzac

9h15 : Ouverture des travaux

Par un membre de l'université des spiritueux

9h30 : Quels apports de l'Ingénierie des Connaissances et de l'IA pour les savoirs traditionnels ?

Benoit LE BLANC, Directeur de l'École Nationale Supérieure de Cognitique de Bordeaux, Président de l'Association Française d'Intelligence Artificielle

10h : Quels apports du Management des Connaissances pour les savoirs traditionnels ?

Jean-Louis ERMINE, Institut Mines-Télécom, Président d'honneur de l'AGECSO

10h30 : Quels apports de la psychologie au développement des compétences dans les métiers traditionnels ?

Jean-Claude COULET : Laboratoire de Psychologie, Cognition, Comportement, Communication, Université de Rennes

11h : Pause

11h30 : Table-Ronde avec les participants : Quels nouveaux outils pour gérer les savoirs traditionnels ? Vers un Conservatoire des Savoirs Traditionnels ?

Animation : François GRAVIE-PLANDE : CREOP (Centre de Recherches sur l'Entreprise, les Organisations et le Patrimoine), Université de Limoges

12h30 : Clôture des travaux et Déjeuner à Segonzac (sur réservation)

Après-midi : Visite organisée de la Maison Frapin

Patrice PIVETEAU, Maître de chai, Directeur général adjoint

Thomas SORET, Responsable communication

Dès le soir commenceront les festivités pour le Ban des Vendanges !

Inscription et Renseignements : Carine Lanterne, 06 77 67 87 28
contact@lessavoirfaireducognac.com

Pour prolonger votre séjour :

Ban de la distillation - 25 et 26 octobre 2024

À l'occasion de la période de distillation, Grand Cognac propose, le vendredi 25 et le samedi 26 octobre, un événement d'envergure célébrant un savoir-faire d'exception !



UNE EXPÉRIENCE COGNAÇAISE QUI ÉVEILLE LES SENS !

Le Ban de la Distillation met en lumière la distillation charentaise à travers les savoir-faire des producteurs, l'engagement des acteurs du territoire et des filières viticoles (Cognac, Pineau des Charentes, etc.), acteurs culturels du territoire qui l'entourent.

C'est un événement unique qui offre un voyage sensoriel à la découverte du territoire cognaçais et de ses alentours.

Pour cette 2^{ème} édition, le Ban de la Distillation propose, pendant deux jours, un programme "à la carte" et diversifié, révélant des rencontres inattendues et créant des passerelles entre les producteurs et le grand public.

Concerts, spectacles, conférences, rencontres, expositions, circuits de visite seront ouvertes au plus grand nombre avec une majorité d'événements gratuits pour cette 2^{ème} édition !

Afin de vous assurer les meilleures conditions d'accueil, tous ces rendez-vous seront accessibles uniquement sur réservation.