
ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES

COLLÈGE, LYCÉE ET CFA

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU



Musee de la Vigne et du Vin d'Anjou
musée de la vigne et du vin d'Anjou

LE MUSÉE EN QUELQUES MOTS

Le Musée de la vigne et du vin d'Anjou est situé au cœur du vignoble angevin, à **Saint-Lambert-du-Lattay**, dans un ancien cellier. Il a été créé en 1978 dans le but de **valoriser les savoir-faire et les pratiques viticoles**.

En tout, ce sont près de 10 000 outils, objets et documents qui constituent les collections. Le Musée dispose aussi d'une **parcelle de vigne pédagogique** d'un demi-hectare sur laquelle sont cultivées 17 variétés de raisins en agriculture biologique.

Des activités adaptées à vos besoins

Depuis 2002, le service des publics du Musée développe des **animations pédagogiques** de sensibilisation au patrimoine, à l'histoire et à la biodiversité en direction du public scolaire. Ces animations, encadrées par une médiatrice, sont **conçues en lien avec les programmes scolaires** et sont adaptées à chaque âge.

Le Musée est classé **Musée de France** et **agréé structure d'accueil** par l'Inspection de l'Éducation Nationale.



SOMMAIRE

Coup d'oeil sur les animations :

VISITES	Page	Collège		Lycée	CFA
		Cycle 3	Cycle 4		
De la vigne au vin, les essentiels	P.3	●	●	●	●
De la vigne au vin, formule enrichie	P.4	●	●	●	●

ANIMATIONS	Page	Collège		Lycée	CFA
		Cycle 3	Cycle 4		
Le temps des vendanges	P.5	●	●	●	●
Balade dans le vignoble	P.5	●	●	●	●
Roches angevines	P.6	●	●		
Le laboratoire du vigneron	P.6	●	●		
NOUVEAU La vigne et ses métiers	P.7		●		
Écosystème de la vigne	P.7		●	●	
NOUVEAU Journée d'intégration des 6 ^{ème}	P.8	●			



LES VISITES

De la vigne au vin, les essentiels

 1H30

Collège (cycles 3 & 4) - Lycée - CFA

Toute l'année

Depuis quand la vigne est-elle cultivée en Anjou ? Quels travaux effectue le vigneron au fil des saisons ? Le sol et le sous-sol ont-ils une influence sur le goût des raisins ? Grâce à un questionnaire, les élèves explorent le Musée et découvrent ses grandes thématiques : l'histoire de la vigne en Anjou, la géologie, la crise du phylloxéra, la technique du greffage, les travaux du vigneron...

Recherches en autonomie suivies d'un temps d'échange avec un médiateur.

Objectifs :

- Découvrir l'histoire de l'implantation de la vigne en Anjou.
- Comprendre le développement de la vigne.
- Comprendre l'évolution des pratiques viticoles.



De la vigne au vin, formule enrichie



Collège (cycles 3 & 4) - Lycée - CFA

Toute l'année

Pourquoi le vigneron taille-t-il la vigne en hiver ? Qu'est-ce qu'un cépage ? Grâce à un questionnaire, les élèves explorent le Musée et découvrent ses grandes thématiques: la notion de terroir, la crise phylloxérique, le greffage, le cycle de la vigne ou encore les travaux du vigneron. La visite se poursuit dans la parcelle de vigne pédagogique avec une lecture du paysage et la découverte de différents cépages.

Recherches en autonomie suivies d'un temps d'échange avec un médiateur.

Objectifs :

- Découvrir l'histoire de l'implantation de la vigne en Anjou.
- Comprendre le développement de la vigne.
- Comprendre l'évolution des pratiques viticoles.

LES ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES

Le temps des vendanges

 2H30

Collège (cycles 3 & 4) - Lycée - CFA

Septembre à octobre

Les vendanges sont l'aboutissement d'une année de travail, dont les élèves découvrent les étapes dans les salles d'exposition. Ensuite, c'est à eux d'endosser le rôle de vigneron : ils contrôlent la maturité des raisins et apprennent à vendanger. L'activité se termine par une pressée collective et chaque classe repart avec son jus de raisin.

Objectifs :

- Découvrir l'histoire de l'implantation de la vigne en Anjou.
- Découvrir les travaux saisonniers du vigneron.
- Participer à une action collective : la récolte et la pressée.

Balade dans le vignoble

 2H

Collège (cycles 3 & 4) - Lycée - CFA

Avril à octobre

Au départ du Musée, la classe part pour une balade commentée à travers le vignoble angevin. Une immersion qui permet de comprendre l'histoire de la région et la manière dont les paysages ont été modelés par la culture de la vigne. Une découverte ludique et sportive !

Objectifs :

- Découvrir l'histoire de l'implantation de la vigne en Anjou.
- Comprendre le développement de la vigne.
- Découvrir les travaux saisonniers du vigneron.
- Comprendre comment la viticulture façonne le paysage.

Roches angevines

 2H

Collège (cycles 3 & 4)

Toute l'année

Schiste, spilite, falun, tuffeau... La diversité géologique de l'Anjou est riche. Grâce à des expériences, les élèves déterminent les propriétés de ces roches et découvrent deux aires géologiques, le Massif armoricain et le Bassin parisien. Ils s'interrogent ensuite sur l'influence du sous-sol dans la culture de la vigne.

Objectifs :

- Comprendre la formation géologique du Massif armoricain et du Bassin parisien.
- Connaître différents types de roches et leurs propriétés (perméabilité, porosité, dureté).
- Comprendre l'influence du sous-sol sur la culture de la vigne.



Le laboratoire du vigneron 2H

Collège (cycles 3 & 4)

Toute l'année

Cette animation peut être effectuée en classe

Comment le jus de raisin se transforme-t-il en vin ? Pour comprendre le processus de fermentation alcoolique, les élèves formulent des hypothèses puis réalisent des expériences. À l'aide d'outils de mesure scientifique ils déterminent les constituants du raisin et du vin.

Objectifs :

- Observer et comprendre le processus de fermentation.
- Suivre un protocole expérimental.
- Décrire et expliquer la composition du raisin et du vin.



NOUVEAU

La vigne et ses métiers

 2H

Collège (cycle 4)

Toute l'année

Cette animation peut être réalisée en lien avec les enseignements pratiques interdisciplinaires du cycle 4 (EPI), notamment dans le cadre de la thématique «Monde économique et professionnel» ou dans le cadre du parcours «Avenir».

Sophie et Albert sont deux vignerons que 100 ans séparent ! Grâce à des archives, des photos et des journaux, les élèves enquêtent sur la vie quotidienne de ces deux personnages. Ils découvrent l'évolution du métier de vigneron mais aussi une large palette de métiers liés à la vigne et au vin.

Objectifs :

- Connaître les différentes facettes du métier de vigneron.
- Connaître différents métiers de la vigne et du vin.
- Comprendre que les métiers de la vigne et du vin sont des métiers mixtes.



Écosystème de la vigne

 2H30

Collège (cycle 4) - Lycée

Avril à octobre

Quelles sont les caractéristiques de l'écosystème des vignes ? Dans la parcelle pédagogique, les élèves réalisent un inventaire de la faune et de la flore puis déterminent les caractéristiques du biotope et de la biocénose de cet agrosystème. Ils s'interrogent ensuite sur les pratiques culturales et leurs effets sur l'environnement.

Objectifs :

- Comprendre le développement de la vigne et les travaux saisonniers du vigneron.
- Comprendre les notions d'écosystème et d'agrosystème.
- Comparer deux pratiques culturales et leurs effets sur l'environnement.



NOUVEAU

Journée d'intégration des 6^{ème}

 Journée

Collège (cycle 3)

Septembre à octobre

Pour faire connaissance, les élèves forment des équipes. Ils enquêtent dans le Musée et répondent à une série d'énigmes. Munis d'une carte, ils doivent ensuite parvenir à la parcelle de vigne pédagogique pour une initiation aux vendanges manuelles. Une journée ludique et pédagogique qui allie réflexion, jeu d'orientation et activité manuelle.

Déroulé de la journée : 1 animation le matin + 1 animation l'après-midi.

Objectifs :

- Faciliter l'intégration de chacun dans sa classe.
- Créer des liens afin de mettre en place une dynamique de classe.
- Découvrir un site culturel proche du collège.

CONTACT

Service des publics

Héloïse DENIS, médiatrice culturelle

02 41 78 42 75

mediation@musee-vigne-vin-anjou.fr



INFORMATIONS PRATIQUES

Préparer votre visite

- Dossier pédagogique téléchargeable sur le site du Musée : www.musee-vigne-vin-anjou.fr/visitez-le-musee/groupe-scolaires
- Les enseignants bénéficient d'une entrée gratuite pour visiter le Musée sur présentation du pass éducation nationale.
- Possibilité de rendez-vous particulier.

Réservations

- Les réservations s'effectuent du lundi au vendredi de 9h à 17h tout au long de l'année.
- Merci de réserver au moins 15 jours à l'avance.
- La capacité d'accueil est de 4 classes en automne et de 2 classes le reste de l'année.

Services à votre disposition

- Une aire de pique-nique ombragée.
- Une salle en cas d'intempéries.
- Un parking cars et voitures gratuit attenant au Musée.



Droits d'entrée

Animations	TARIF PAR ÉLÈVE	
	Établissements de la Communauté de Communes Loire Layon Aubance	Établissements hors Communauté de Communes Loire Layon Aubance
Visite du Musée (1h30 à 2h00)	3,50€	4,50€
1 animation pédagogique (2h00 à 2h30 sur une demi-journée)	4€	5€
2 animations pédagogiques (2x 2h00 à 2h30 sur une journée)	7€	8€
Intervention en classe	Nous consulter pour les tarifs	

Gratuité pour les accompagnateurs

Se rendre au Musée



Le + du Musée : toutes nos animations peuvent être couplées avec la visite d'un domaine viticole.

MUSÉE DE LA VIGNE ET DU VIN D'ANJOU

Place des vigneron
Saint-Lambert-du-Lattay
49750 VAL-DU-LAYON

02 41 78 42 75

mediation@musee-vigne-vin-anjou.fr
www.musee-vigne-vin-anjou.fr

