



musée de la vigne et du vin d'Anjou



Brochure collèges-lycées



Le Musée

Enseignants de collèges, lycées généraux, techniques ou d'établissements professionnels, le Musée de la vigne et du vin d'Anjou est un outil pédagogique complémentaire à vos enseignements !

Le Musée de la vigne et du vin d'Anjou se situe au cœur du vignoble d'Anjou-Saumur, à Saint-Lambert-du-Lattay.

Découvrez le métier de vigneron grâce à une riche collection d'objets et d'outils: travaux dans les vignes, vinification, cave, tonnellerie, évolution des pressoirs, sans oublier la parcelle de vigne du Musée et ses 17 cépages.

Chaque visite est unique et peut être abordée selon la thématique souhaitée : les évolutions techniques, les caractéristiques des vins d'Anjou-Saumur, la biodiversité et la lutte contre les parasites, les paysages viticoles...



De la vigne au vin

Les essentiels

Liens avec les programmes

Histoire du vignoble / Travaux saisonniers du vigneron / Vinification / Cycle végétatif de la vigne / Parasites et maladies de la vigne

Les élèves découvrent les grandes thématiques autour de la vigne et du vin par le biais d'un questionnaire de recherche au cœur du parcours de visite : le terroir, le végétal, les travaux viticoles, la vinification, les techniques de pressée, les contenants, les rendements...

Chaque recherche est ponctuée d'échanges avec le guide du Musée.

Durée : 1h30

Pour illustrer les propos du guide, complétez la visite par une découverte de la parcelle pédagogique du Musée. Elle présente 17 cépages différents et permet d'échanger avec les élèves sur les caractéristiques d'un paysage viticole, la conduite de la vigne, les cépages...

Durée (Musée + parcelle) : 2h-2h30

Pour aller plus loin...

Vous voulez axer la visite sur les AOC d'Anjou-Saumur ? Vous souhaitez organiser une rencontre avec un vigneron ? La médiatrice est à votre disposition pour adapter la visite à votre projet pédagogique.

Écosystème de la vigne



Liens avec les programmes

Biodiversité / Pratiques culturelles / Lecture de paysage / Géologie / Production végétale / Agrosystème / Biomasse

Les élèves abordent les pratiques culturelles et leurs liens avec l'environnement : enherbement, nouvelles lutttes contre les parasites, replantation de haies...

Après une présentation des outils de traitements, les élèves se rendent à la parcelle pédagogique du Musée, territoire d'exploration idéal pour déterminer tous les composants de l'écosystème de la vigne.

Par petits groupes, ils travaillent sur la géologie du sous-sol et s'intéressent à l'agrosystème de la vigne en réalisant un inventaire de la faune et de la flore.

Durée Musée + clos : 2h30

Ces séances peuvent être réalisées en classe et/ou sur le terrain.

Notre équipe peut intervenir dans différentes vignes :

- à Ambillou-Château / Domaine de la Grézille
- à Angers / Vignes du Bon Pasteur – Association Vigne en Ville
- à Faye d'Anjou / Domaine des Saulaies
- à Pellouailles-les-Vignes / APOC.



Module - découverte Vendanges



Liens avec les programmes

Histoire du vignoble / Pratiques culturelles / Vinification / Fermentation
Contrôle de maturité / Cycle végétatif de la vigne / Maladies et parasites
de la vigne

A travers cette visite-atelier, les élèves découvrent la viticulture angevine grâce aux collections du Musée. La parcelle de vigne du Musée est le terrain de jeu idéal pour découvrir 17 cépages d'hier et d'aujourd'hui qui y sont conservés.

Les élèves contrôlent la maturité des baies en utilisant un réfractomètre, goûtent les différents variétés de raisin et s'initient aux vendanges manuelles.

De retour au Musée, ils participent à une pressée manuelle et dégustent leur jus !

Durée Musée + clos : 2h30

Balade commentée



Liens avec les programmes

Histoire du vignoble / Pratiques culturelles

Géologie / Cycle végétatif de la vigne

Les paysages ligériens reflètent les pratiques viticoles et les savoir-faire des vignerons. Unique dans les Coteaux du Layon, cette promenade, commentée par un médiateur, permet de découvrir l'histoire d'une région modelée par les vignes.

En cheminant à travers le vignoble, les élèves découvrent la formation géologique de ce terroir, le cycle végétatif de la vigne ainsi que les travaux saisonniers du vigneron.

Durée : 2h30





Sciences et vin Hors-les-murs

NOUVEAU

Liens avec les programmes scolaires

Collèges et parcours EPI

Le rôle des micro-organismes : le processus de fermentation / SVT Géologie et évolution des paysages / Physique-Chimie / « Sciences, technologies et société » / « Monde économique et professionnel Transition écologique et développement durable »

Les constituants du raisin (septembre-décembre)

Comprendre le cycle végétatif de la vigne, observer à la loupe binoculaire la baie de raisin, formuler des hypothèses, déterminer la présence d'eau et de glucose à travers des expériences...

Le labo du vigneron (toute l'année)

Comprendre le processus de fermentation alcoolique, déterminer la densité, l'acidité du vin, la présence de glucose, d'eau et d'alcool, utiliser des outils de mesures scientifiques...

Géologie et terroirs (toute l'année)

Découvrir la diversité géologique de l'Anjou, lire une carte géologique, observer à la loupe binoculaire des échantillons de roche, tests de perméabilité et de porosité des roches, formuler des hypothèses quant au rôle du sous-sol pour la culture et la vinification, notion de terroir...

Cet atelier peut être effectué en classe ou au Musée.

Matériel pédagogique fourni par le Musée.

Durée : 1h/2h

Tarifs

Prestations	Tarif par élève
Visite avec questionnaire	4,50 €
1 atelier (2h-2h30)	5 €
Cycle pédagogique 2 ateliers	6 €*
Cycle pédagogique 3 ateliers	9 €*
Élèves de la Communauté de Communes Loire Layon Aubance	1 € de réduction
Accompagnateurs, chauffeurs	Gratuit



Pensez aux Pass Culture Sport

Chaque visite peut être complétée par :

un temps d'échange avec un vigneron, une démonstration selon la saison (taille, ébourgeonnage, vendanges...).

Aire de pique-nique à proximité, salle à disposition, parking gratuit pour les cars.



Contact et réservation **Héloïse DENIS**

Musée de la vigne et du vin d'Anjou
Place des vigneronns
SAINT-LAMBERT-DU-LATTAY
49750 Val-du-Layon
Tél. : 02.41.78.42.75

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