

# Interactions sociales, connaissances et savoir-faire des cultures et patrimoines vitivinicoles

Association Les savoir-faire du cognac

& Route Européenne des Musées et Centres d'Interprétation de la vigne et du vin  
2, 3 ET 4 JUILLET 2024

## PROGRAMMATION



Sous le haut patronage de Monsieur l'Ambassadeur Pap Ndiaye,  
Représentant permanent de la France au Conseil de l'Europe

L'Association Les savoir-faire du Cognac est aujourd'hui secrétaire générale de l'itinéraire culturel européen « ITER VITIS - Les Chemins de la Vigne », promu par la Fédération européenne Iter Vitis et reconnu par le Conseil de l'Europe en 2009 comme le 25e itinéraire culturel européen. Cet itinéraire dispose d'un programme spécifique de promotion des musées et centres d'interprétation de la vigne et du vin (REMCI).

Le 5 mai 2024 marque le 75e anniversaire de création du Conseil de l'Europe par la signature du traité de Londres. La Ville de Cognac est honorée d'accueillir plusieurs journalistes européens dans le cadre des actions de l'Association Les savoir-faire du cognac afin de mettre à l'honneur les missions du Conseil de l'Europe chargé de la promotion et de la protection des droits de l'Homme dans le monde.

Cet accueil est destiné à être renouvelé chaque année dans le cadre des missions de valorisation du label Patrimoine culturel immatériel en France des savoir-faire de l'élaboration du cognac aujourd'hui en candidature sur la Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité pour la Culture du cognac : ses interactions sociales, ses connaissances et ses savoir-faire.



Soutenu par



Nos médias invités sur cette session 2024 sont :



**Ilkka Siren, Finlande**

Viinilehti, le plus important magazine vin en Finlande



**Thomas Rydberg, Danemark**

Din Whisky & Vinguide



**Magnus Reuter Dahl, Suède**

DinVinguide & Vin&Bar



**Judy O'Kane, UK**

World of Fine Wine Magazine



**Dominique Hutin**

France Inter – *On va déguster* (émission de rentrée 11h-12h30 le dimanche)

# Jour 1 – 2 juillet 2024

## COGNAC ET SA CULTURE DU VIN

En ce premier jour d'échange, les membres de la filière Cognac et leurs institutions culturelles présenteront leurs patrimoines vivants issus des savoirs ancestraux vitivinicoles présents à partir des empreintes du passé commercial de la ville d'Art et d'Histoire de Cognac.

*Après-midi*

**16h33 Accueil des participants en gare d'Angoulême**

**17h30 Accueil des participants à Cognac**

*Demier point avec les journalistes sur les activités à venir et les attentes rédactionnelles*

**OUVERT AU GRAND PUBLIC**

**17h45** Visite du musée des savoir-faire du cognac

**18h30** Remise de la plaque ITER VITIS au musée des savoir-faire du Cognac

Nathalie Kaltenbach

Présidente ITER VITIS France, Conseillère d'Alsace, Présidente d'Alsace Destination Tourisme

Lieu : musée des savoir-faire du cognac

*Soirée*

**19h Temps protocolaire / Accueil officiel des invités – Discours à quai**

Lieu : quai de la gabarre *La Demoiselle* sur le fleuve Charente



Jérôme Sourisseau, Viticulteur

Président de l'Agglomération Grand Cognac

Vice-président de l'Association Les savoir-faire du cognac porteuse du dossier UNESCO (BNIC/Ag.Gd.Cognac)

Secrétaire général de la Route culturelle européenne ITER VITIS

<https://lessavoirfaireducognac.com>

Florent Morillon, Viticulteur

Président du Bureau National Interprofessionnel du Cognac

Ambassadeur de l'Association Les savoir-faire du cognac

## **SUR INVITATION – (locaux inclus)**

**20h00** : navigation commentée avec cocktail dînatoire

Vincent Bretagnolles

**L'héritage commercial du cognac : empreintes de l'Histoire**

### **Cognac, une multiplicité d'acteurs complémentaires**

Autour du Cognac s'est développé, en près de quatre siècles, un écosystème dense et vivant. Tous les métiers intervenant autour de la culture de la vigne et du négoce coexistent dans un rayon très restreint au sein de l'aire d'appellation du Cognac. Les activités associées sont au cœur même de ce territoire : travaux agricoles, pépinières, stockage, transport, tonnellerie, verrerie, chaudronnerie... Cette imbrication dans le tissu économique local génère plusieurs dizaines de milliers d'emplois et crée une dynamique qui profite à tout un territoire et toute une région. Dans plus de 150 pays où le Cognac est présent, cette AOC confère au consommateur la garantie d'une eau-de-vie d'exception. (La filière Cognac est structurée autour de deux grandes familles de professionnels, la viticulture et le négoce, qui siègent au sein du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), lieu de concertation et de décision de plus de 4 400 viticulteurs et bouilleurs de cru, plus de 120 bouilleurs de profession et près de 270 négociants de l'appellation.)

### **Conférence**

#### **Diversité des connaissances et des pratiques de la vigne des Charentes**

Anne-Marie Vaudon

Viticultrice, Vice-présidente à la chambre d'Agriculture, Maison Voyer-Vaudon, Echallat

### **Apéritif dînatoire**

Cédric Ragnier

**Expériences « Bienvenue chez nous », Association La bonne chauffe, Gueuleton Segonzac**

Guillaume Le Dorner

**Expériences mixologiques autour des cognacs de la filière**

### ***Partages d'expériences des familles de viticulteurs***

Amy Pasquet, Maison Jean-Luc Pasquet

Anne-Marie Vaudon, Famille Vaudon et Maison Voyer-Vaudon

Jean-François et Valentin Raynaud, Famille et Maison Raynaud, Salles d'Angles

### ***Partages d'expériences entrepreneuriales***

Charles Braastad, Maison Delamain

Audrey Normandin, Maison Normandin-Mercier, La Rochelle

Delphine Paquet, Remy Martin, Cognac

Maison Cognac Monnet, Cognac

# Jour 2 – 3 juillet 2024

## COGNAC ET SON EAU-DE-VIE DE VIN

Les savoir-faire du Cognac sont heureux d'accueillir cette année les membres du comité scientifique de l'itinéraire culturel européen des musées et centres d'interprétation de la vigne et du vin (REMCI ITER VITIS) en faveur de la préservation des interactions sociales, connaissances et savoir-faire des cultures et patrimoines vitivinicoles.

*Matinée*

**SUR INVITATION – (hors locaux)**

Lieu : Salle des archives de la Maison Martell

**09h30** Trésors d'archives

**Cognac, ville et vin à l'international** : richesse des supports archivistiques notamment iconographiques, relevant de la publicité à l'international, des pratiques innovantes et des avancées techniques sur le temps long de l'Histoire, etc.

Géraldine Galland, Archiviste Maison Martell



Lieu : Atelier du maître de chai

**10h45** Master Class (45-60 min)

**Assemblage d'une montre de cognac** : L'assemblage d'une montre à cognac est un art qui se transmet d'un maître de chai à l'autre depuis neuf générations chez Martell. Les participants repartiront avec une montre personnalisée contenant le cognac qu'ils ont assemblé.

**11h45** Départ déjeuner

**12h00-13H45 Déjeuner**

**SUR INVITATION – (hors locaux)**



Lieu : Site du château de Bagnolet de la Maison Hennessy

Déjeuner autour du savoir et du savoir-vivre à la française

Avec Nathalie Meurer, Directeur Développement Durable & Projets H2030  
et Olivier Paultes, Directeur des Distilleries, Membre du Comité de dégustation, Membre du comité scientifique de l'Association Les savoir-faire du Cognac

**13h45 Départ conférences**

*Après-midi*

**OUVERTE AU GRAND PUBLIC**

Lieu : Salle de conférence de la Fondation Martell

**14H10 Mot d'introduction de la Fondation Martell**

FILM INTRODUCTIF SUR LES SAVOIR-FAIRE DU COGNAC

**14h20** Introduction officielle

**Le patrimoine culturel immatériel au service de l'Agenda 2030 des Nations Unies**

L'initiative de l'UNESCO sur le patrimoine culturel immatériel (PCI) soutient de manière significative l'Agenda 2030 des Nations unies pour le développement durable en encourageant la diversité culturelle, en renforçant la cohésion sociale et en contribuant à divers objectifs de développement durable (ODD). La sauvegarde du PCI, qui comprend les traditions, les pratiques, les expressions, les connaissances et les compétences que les communautés reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel, s'aligne sur plusieurs ODD clés. Dans l'ensemble, le travail de l'UNESCO sur le patrimoine culturel immatériel fait partie intégrante de l'Agenda 2030 des Nations unies, car il permet non seulement de préserver la diversité culturelle, mais aussi de contribuer activement à la réalisation d'objectifs plus larges en matière de durabilité sociale, économique et environnementale.

Vanessa Ferey

Muséologue, Chargée de mission PCI et ethnologie du cognac, Association Les savoir-faire du Cognac

Chercheur associé LabEx ICCA, Université Paris 13 - CELAT, Université Laval (CA)

Membre du comité scientifique et secrétaire générale déléguée de la Route culturelle européenne ITER VITIS

[v.ferey@lessavoirfaireducognac.com](mailto:v.ferey@lessavoirfaireducognac.com)

**14H40** Conférence inaugurale

### **Une brève histoire des sciences et techniques du cognac**

Créée à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle pour aider la profession cognaçaise à sortir de la crise phylloxérique, la Station viticole a, tout au long du XX<sup>ème</sup> siècle, accompagné les acteurs du Cognac dans leurs évolutions techniques et scientifiques. Luc Lurton, ancien directeur de la Station viticole du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC), propose de revenir sur cent-trente années d'existence de cette institution emblématique de la filière Cognac. De l'amélioration de la vigne à la lutte contre la contrefaçon, de la modernisation de la vinification à la compréhension du vieillissement des eaux-de-vie, de l'adaptation au changement climatique à la maîtrise énergétique de la distillation, la Station viticole a joué à un rôle central et continu. Son action se poursuit aujourd'hui à travers les activités du pôle Technique et Développement Durable et de l'association *Imagine Cognac*.

Luc Lurton, auteur d'Une histoire de la Station viticole de Cognac

**15H – 16H** Conférences

### **15H Archéologie de la vigne et du vin : pour un patrimoine enraciné et vivant**

La production du vin à l'époque romaine dans les Gaules a fait l'objet depuis une trentaine d'années de nombreuses découvertes archéologiques. Elles permettent aujourd'hui de se faire une idée assez précise des techniques utilisées, de la géographie des vignobles et du marché du vin, commercialisé en amphore ou en barrique. Situées, dans l'Occident romain, à l'interface des mondes méditerranéen, atlantique et continental, les Gaules et en particulier l'ancienne province d'Aquitaine ont constitué un territoire propice à la naissance d'une civilisation du vin toujours vivace. À l'époque romaine les productions vinicoles sont très diversifiées. Cépages, modes de vinification et conteneurs influent fortement sur les arômes. Une très forte oxydation, un taux élevé de sucres résiduels ainsi que l'usage de la poix comme agent d'imperméabilisation permettent néanmoins une caractérisation des vins antiques. Le recours à l'archéologie expérimentale et l'analogie avec des traditions de vinification en jarre encore vivantes comme en Géorgie permettent de cerner encore mieux les différents profils des vins romains.

Stéphane Mauné

Directeur de Recherche au CNRS - UMR5140 « Archéologie des Sociétés Méditerranéennes », Montpellier

LabEx ARCHIMEDE Archéologie et Histoire de la Méditerranée et de l'Égypte de la Préhistoire au Moyen-âge

Membre du comité scientifique de la Route culturelle européenne ITER VITIS

Christophe Caillaud

Responsable de l'archéologie expérimentale

Service scientifique, Musée et sites gallo-romains de Saint-Romain-en-Gal, Département du Rhône

Membre du comité scientifique de la Route culturelle européenne ITER VITIS

[christophe.caillaud@rhone.fr](mailto:christophe.caillaud@rhone.fr)

### **15H30 Muséologie et muséographie du vin et des eaux-de vie de vin en France et à l'international**

La muséologie et la muséographie du vin et des spiritueux englobent l'étude, la conservation et la présentation des objets, de l'histoire, de la culture et des techniques de production liés à la viticulture et à l'œnologie. Ce domaine interdisciplinaire croise l'histoire, l'art, l'anthropologie et les études culturelles, offrant un aperçu du riche patrimoine et des traditions associés à la production de vin et de spiritueux. Les musées consacrés au vin et aux spiritueux servent de dépositaires des connaissances, préservant l'essence des pratiques de vinification et de distillation dans différentes régions. Un exemple emblématique en France est la Fondation pour la culture et les civilisations du vin, auteure de la Cité du Vin, qui diffuse son expertise en matière de création de centres culturels dédié au vin sous toutes ses formes. Au-delà de la France, la muséologie du vin et des spiritueux s'étend à d'autres régions viticoles du monde, notamment l'Italie, l'Espagne, les États-Unis, l'Australie et l'Amérique du Sud. Les études comparatives entre les différentes cultures viticoles enrichissent notre compréhension des traditions viticoles mondiales et de la diversité culturelle. En explorant les musées consacrés au vin et aux spiritueux, les

amateurs, les chercheurs et les visiteurs apprennent à mieux apprécier le patrimoine, le savoir-faire et la signification culturelle de ces boissons intemporelles, tant en France qu'à l'échelle mondiale.

Vanessa Ferey

Muséologue, Chargée de mission PCI et ethnologie du cognac, Association Les savoir-faire du Cognac

Philippe HERNANDEZ

Directeur de la programmation et du développement culturel

La Cité du Vin – Fondation pour la culture et les civilisations du vin

Membre du comité scientifique de la Route culturelle européenne ITER VITIS

[p.hernandez@fondationccv.org](mailto:p.hernandez@fondationccv.org)

**16H – 16H15 Pause**

**16H15 – 17H45 Table-ronde autour du développement durable de la filière Cognac**

La réalité de notre région est celle d'une imbrication très forte et d'une grande interdépendance entre l'écosystème du Cognac et les communautés culturelles qui y habitent, que celles-ci vivent du Cognac et émanent de sa culture ou qu'elles se consacrent à autre chose et proviennent d'horizons différents. La filière Cognac se doit de contribuer positivement au développement de son territoire en prenant en compte le bien-être de tous ses habitants. Dans ce cadre, la protection de l'environnement et le développement de pratiques viticoles plus vertueuses est une priorité portée collectivement par la viticulture et le négoce. Sa transition s'appuie des programmes de R&D portés aussi bien par l'interprofession que par les acteurs du Cognac eux-mêmes. Le Cognac et ses acteurs ont de tout temps su allier les forces d'un savoir-faire et les apports d'une recherche et d'un développement permettant de garantir un produit d'excellence répondant aux modes de productions et de modernisation des technologies. L'innovation dans la tradition est donc dans l'ADN du Cognac.



Modérateur Jean-Bernard de Larquier

Viticulteur, Vice-président de l'Association Les savoir-faire du cognac porteuse du dossier UNESCO (BNIC/Ag.Gd.Cognac) *Par ordre de prise de paroles*

Vincent Lang

Directeur du pôle Technique et Développement Durable, Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC)

Le pôle Technique et Développement Durable, anciennement appelé Station Viticole, est un institut de recherche reconnu par le gouvernement. Nous collaborons avec des organismes similaires en France et à l'étranger et coordonnons des projets avec des partenaires scientifiques (ISVV, IFV, INRAE, Chambres d'Agriculture, Conservatoire du Vignoble Charentais...). Ce pôle assure une veille technique, mène des expérimentations sur des nouvelles pratiques techniques permettant de répondre à des enjeux environnementaux, et assure des missions d'observatoires scientifiques sur l'ensemble de la chaîne de production du Cognac, du plant de vigne à la production d'eau-de-vie. Dans cette démarche de progrès et d'amélioration continue, les viticultrices et

viticulteurs s'engagent à protéger leur environnement, en favorisant la biodiversité, en veillant à la qualité de l'eau, de l'air et des sols, en pilotant une approche restrictive des traitements, en gérant durablement la vie des sols ou encore en visant la sobriété carbone. Ces pratiques sont encouragées et documentées par le pôle Technique et Développement Durable du Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) dont les missions environnementales sont : l'émancipation à terme des produits phytopharmaceutiques de synthèse, l'adaptation au changement climatique, la sobriété carbone et enfin la pérennité, la production et la protection contre les maladies et ravageurs émergents.

François Bodin  
Président de l'Association *Imagine Cognac*

La filière investit dans la recherche et le développement afin d'encourager des alternatives aux produits phytosanitaires de synthèse mais aussi de s'adapter au changement climatique. Parmi les programmes prioritaires de R&D pour la filière on peut citer la mise au point de variétés de vignes résistantes aux maladies, le développement du biocontrôle ou encore des expérimentations sur des modes de distillation alternatifs contribuant à la réduction du bilan carbone. Plusieurs de ces travaux collectifs sont actuellement confiés au pôle Technique et Développement Durable du BNIC. Le financement de ces travaux est aujourd'hui renforcé par la création de l'association *Imagine Cognac*, dont l'objet est de mettre en œuvre et coordonner des actions de Recherche et Développement scientifiques et techniques susceptibles d'accélérer et de conforter la transition environnementale dans l'intérêt général du territoire. *Imagine Cognac* promeut leur travail en réseau et la convergence des expertises et permettra la mobilisation de financements plus collectifs de l'innovation. Les résultats des recherches menées seront d'accès libre. La portée des travaux menés au sein de l'association pourra être décuplée par la reconnaissance de son statut d'intérêt général.

*Résumé à venir*

Nathalie Meurer  
Directeur Développement Durable & Projets H2030  
[nmeurer@hennessy.fr](mailto:nmeurer@hennessy.fr)

Jean-Victor Maublanc  
Maître de conférences, Codirecteur du master 2 droit, gestion et commerce des spiritueux  
Université des spiritueux - Université de Poitiers

Le Cognac a motivé la création de la plus petite Université au monde, aujourd'hui rattachée à l'Université de Poitiers : l'Université des spiritueux située à Segonzac-Grand Cognac. Née de la vision d'hommes politiques du (premier) cru et de Maisons de Négoce de Cognac parmi les plus célèbres, elle forme depuis trente-cinq ans des diplômés de niveau Bac +5 en Droit, gestion et commerce des spiritueux / Commerce international des spiritueux. Forte d'un important réseau d'anciens, elle fait rayonner la culture du Cognac sur les cinq continents, sous toutes ses formes et à travers des corps de métiers divers. Perpétuant les savoirs et la culture du Cognac, l'Université innove aussi en l'inscrivant dans l'avenir à travers la recherche scientifique qui y est menée : les leviers juridiques pour faire face aux aléas climatiques et la résilience de la filière du Cognac, les enjeux énergétiques en matière de culture de la vigne et de distillation des eaux-de-vie, enfin le savoir-faire du vieillissement sous bois qui donne au Cognac des qualités organoleptiques sans pareilles et qui doit être protégé.

**17H45**

Scène « 1715 » de la Maison Martell au Blues Passion

**19h00 Temps libre + dîner libre**

*Soirée*

**SUR INVITATION – (hors locaux)**

**20h00 Carré VIP BNIC Blues Passion - Cocktail**



<https://bluespassions.com/programmation/#/?sort=date&day=2024-07-03>

# Jour 3 – 4 juillet 2024

## COGNAC ET SA REGION

Le dernier jour de rencontre est consacré à la culture vivante de la distillation charentaise afin de faire valoir le procédé de création des eaux-de-vie de vin dans toutes ses aspérités techniques et scientifiques.

**SUR INVITATION – (hors locaux)**

*Matinée*

*Temps d'échanges et de réflexion en vue des rédactions à venir*

**11h – 12H**



Lieu : Site du Peu de la Maison Hennessy

Avec Olivier Paultes, Directeur des Distilleries de la Maison Hennessy, Membre du Comité de dégustation, Membre du comité scientifique de l'Association Les savoir-faire du Cognac

Visite et explications scientifique in situ des avancées techniques et technologiques de la distillation au sein du laboratoire de la maison Hennessy.

**Clôture de l'accueil médiatique européen**

**11h45 Départ déjeuner**

**12H00 – 13H30 Déjeuner à Ségonzac**

Cédric Rangier

**Expériences « Bienvenue chez nous », Association La bonne chauffe, Gueuleton**

**14H Départ gare de Cognac**

*Après-midi*

**14h20 Départ des trains retour en gare de Cognac + train à Angoulême à 15h24**

REMCI VITIS

PREMIER RÉSEAU EUROPÉEN

DES MUSÉES ET CENTRES D'INTERPRÉTATION DE LA VIGNE ET DU VIN

## ITINÉRAIRES CULTURELS DU CONSEIL DE L'EUROPE (ICCE)

30 itinéraires culturels certifiés

### UNESCO - FRANCE

Application de la  
Convention 2003 PCI



#### UNESCO

Convention 2003  
Patrimoine culturel  
immatériel (PCI)

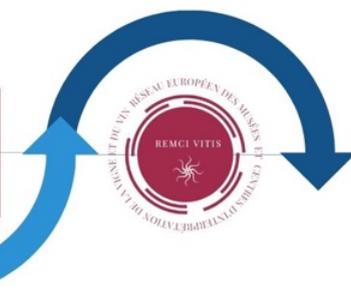
### ICCE - FRANCE

Route Culturelle Européenne de la vigne et du vin  
Iter Vitis - Les Chemins de la Vigne



#### Ministère de la Culture

Direction générale des patrimoines  
- Département du pilotage de la  
recherche et de la politique  
scientifique (DPRPS)



#### Conseil de l'Europe

Réseau européen des musées  
et centres d'interprétation  
de la vigne et du vin

### Support du Conseil d'administration France



## Valorisation du patrimoine, un concept unique

À l'échelle des cœurs emblématiques des vignobles et des sites touristiques majeurs, REMCI Vitis<sup>1</sup> valorise l'identité locale autour de l'**héritage matériel et immatériel vitivinicole**. Le patrimoine viticole au cœur du paysage rural est devenu un objet de consommation touristique, mais au-delà de cet engouement pour la nature et le retour aux valeurs simples, authentiques, l'accès au savoir est devenu essentiel pour le visiteur. C'est un élément majeur à intégrer dans une stratégie touristique différenciante.



**Musées, centres d'interprétation, écomusées** par leur mission transversale sont au cœur de la transmission. Le retour sur l'histoire amène à comprendre, à se situer, à donner du sens à l'expérience touristique. REMCI Vitis, un dispositif partagé avec l'ensemble des acteurs du tourisme, de la culture et de la viticulture.



### ARCHÉOLOGIE

Visitez les villes viticoles ou les quartiers urbains des antiques cités, parcourons les collections muséales pour mieux comprendre la contribution patrimoniale apportées par la vitiviniculture antique au monde du vin d'aujourd'hui.



### BIODIVERSITÉ

Transmettre l'héritage que nous avons reçu et préserver la biodiversité pour mieux comprendre l'évolution et s'adapter.



### VIGNE, VIN ET CIVILISATIONS

Depuis des temps immémoriaux, bien avant de cultiver la vigne, les humains consommaient les fruits : puis le vin des premiers agricultures est devenu une boisson sacrée pour de multiples civilisations.



### MÉTIERS ET TRADITIONS

Quand les musées et centres d'interprétation révèlent une longue tradition viticole européenne.



## Attractivité du territoire

REMCI Vitis, un réseau partenarial autour du **patrimoine identitaire de chacune des régions, de chacun des terroirs au sein des régions viticoles européennes**, des passerelles entre les secteurs du tourisme, de la culture et de la viticulture, une visibilité accrue de l'offre oenotouristique dans sa dimension culturelle, la valorisation locale de l'héritage culturel et de ses singularités en milieu rural et dans les zones d'influence des vignobles.

<sup>1</sup> En ligne <https://www.remci-vitis.com>

Le réseau REMCI Vitis apporte une différenciation de l'offre œnoculturelle par la thématique et renforce ainsi l'attractivité touristique des territoires européens. C'est la singularité culturelle de ce riche patrimoine, que REMCI Vitis, valorisera sous le prisme culturel en s'appuyant sur un positionnement légitime des musées et centres d'interprétation « **passeur de patrimoine** » pour capter de nouveaux segments de visiteurs et de touristes.

REMCI Vitis s'inscrit dans la dynamique d'un tourisme durable, conjuguant toutes les composantes d'un tourisme de découverte et d'expérience, favorisant le rayonnement des destinations en France et en Europe. Iter Vitis est le seul itinéraire culturel reconnu par le Conseil de l'Europe pour son action de valorisation et de préservation de l'héritage viticole européen. Iter Vitis porte la dimension culturelle au-delà des frontières géographiques et met en lumière les spécificités propres à chaque région viticole.

Intégrée à Iter Vitis, l'itinéraire culturel du Conseil de l'Europe, la route REMCI VITIS reprend les valeurs fortes des itinéraires culturels reconnus par le Conseil de l'Europe et confère à chaque destination partenaire une dimension européenne.

## ITER VITIS, LES CHEMINS DE LA VIGNE

Le projet vise à offrir une nouvelle perspective de voyage, de renouvellement et d'amélioration de l'offre viticole en favorisant la grande variété de paysages viticoles et de paysages européens, notamment grâce à :

- la cartographie et la défense du patrimoine des vignes historiques et anciennes et de la culture de la vigne et du vin ;
- la promotion de la recherche, de la documentation et de la protection de l'environnement dans la défense de la biodiversité ;
- le développement de formes de tourisme conscientes et durables, spécialement destinées aux jeunes.