

L'acteur public et son potentiel de valorisation

Bien qu'assez discrets et pas forcément perçus comme tels, il existe quelques outils qui relèvent de la valorisation du patrimoine. Toutes les fêtes viticoles, l'œuvre des professionnels du développement touristique ainsi que celle des passionnés et des vigneron eux-mêmes contribuent à cette mise en valeur quant au patrimoine viticole. Cependant, malgré ces tentatives, beaucoup d'outils restent encore ancrés dans l'aspect commercial et négligent des facettes qui pourraient pourtant être précieuses. C'est pourquoi, lors de l'évocation de chaque instrument de valorisation mis en place, nous allons voir quels pourraient être les améliorations à élaborer afin de rendre plus performant ces éléments.

A – Entre fête et vin de Marcillac, un outil de valorisation masqué

Le vin présent dans l'AOC de Marcillac est souvent prétexte à des manifestations festives dans toute l'aire d'appellation. Ces fêtes ayant pour sujet principal le vin de Marcillac représentent autant d'outils de valorisation. C'est pourquoi nous allons nous pencher sur la *Saint-Bourrou* de Marcillac, sur la fête du vin à Bruejols ainsi que sur la fête des vendanges et la foire aux vins de Marcillac, qui sont autant d'occasions pour les vigneron de valoriser leurs produits que de vendre leurs productions en direct.

1 – La *Saint-Bourrou*, de la tradition à la valorisation¹

L'historique de cette tradition a précédemment été établi, aussi vais-je maintenant proposer de décrire cette journée afin d'en saisir l'enjeu patrimonial ainsi que ses atouts pour la valorisation.

Actuellement, la *Saint-Bourrou* est intimement liée à l'échansonnerie locale. De connivence avec les vignerons et, plus largement, avec tous les habitants du Vallon, ces derniers animent le lundi de Pentecôte, traditionnellement voué à l'apologie du Marcillac. Lors de cette matinée, l'origine première de cette fête reste bien présente dans les esprits car, bien que certains ne voient là que du « folklore », la tradition perdure et les vignerons viennent avant tout pour bénir les bourgeons afin de protéger leurs vignes et assurer leurs récoltes. A cette tradition d'origine religieuse, s'est jointe l'échansonnerie qui a juré fidélité au *mansois*. Dès lors se met en place tout un protocole utilisant les symboles forts du Vallon : tous les membres de la confrérie se retrouvent à la mairie et se vêtissent de tuniques rouges, portent en boutonnière un pampre de vigne et en sautoir le *tasson* de Marcillac :



Figure 82 : Ancienne² et nouvelle tenue des échansons³ (Jean OLIVIE et Joël GRADELS)

Pendant que les adultes se parent de leur tenue d'échanson, une conseillère, chargée de

¹ Voir annexe 13 et 14.

² Office de Tourisme Causse et Vallon de Marcillac [en ligne]. Consulté le 4 avril 2013. <http://www.tourisme-Vallonmarcillac.fr/spip.php?article74&lang=fr>.

³ Photo personnelle.

cette journée, s'occupe également de vêtir les jeunes enfants. Certains d'entre eux porteront des tenues d'échansons, établis sur l'ancien modèle rouge et violet, alors que d'autres, beaucoup plus nombreux seront vêtus des costumes à caractère « traditionnel », dits rouergats afin de replacer le Vallon dans son contexte historique et patrimonial :



Figure 83 : Enfants en tenue locale pour la *Saint-Bourrou*¹

Une fois tous les enfants parés, ils s'intègrent au cortège déjà constitué de chars décorés et de groupes de chants et danses traditionnels. Cette manifestation se faisant en l'honneur du vignoble, les chars sont alors décorés avec les éléments symboliques de la viticulture du Vallon.



Figure 84 : Char avec la bouteille et le *tasson* de Marcillac¹

¹ Photo personnelle.

Ce cortège passe alors devant la mairie où les échansons l'intègrent, au même titre que les vigneron, les personnalités, l'harmonie municipale et les autres confréries.². Les échansons de *Saint-Bourrou* ne sont pas les seuls à venir représenter les pèlerinages qui se faisaient autrefois et c'est par le biais de confréries historiques que se fait ce rappel. Aussi trouvait-on, en 2013, six congrégations invitées parmi lesquelles Najac, Fronton, Gaillac, Millau et Laguiole. Dès que chacun est en place, la majorité des membres du cortège se rend devant la chapelle des Pénitents à Marcillac et attend que les chars fassent le grand tour avant de venir les rejoindre pour parader sur le tour de ville en direction de la chapelle Notre-Dame-de-Foncourrieu.

C'est à cet endroit que sera célébrée la messe de bénédiction des bourgeons, où les échansons, les vigneron et les enfants trouvent une place d'honneur. La célébration s'effectue en plein air, grâce à des aménagements afin de recevoir le public, ainsi que les officiants. Le temps n'assurant pas toujours un beau soleil, bien qu'une légende accorde au matin du lundi de Pentecôte un sursis climatique, des protections sont mises en place pour abriter le prêtre. La messe, adaptée pour répondre aux objectifs du jour, se déroule alors devant un public, toujours particulièrement nombreux, où le rapport est perpétuel à la vigne et les textes choisis avec rigueur. Il faut attendre la fin de l'office pour que soient bénis les bourgeons, tant réellement que de façon métaphorique. Pour cela, le prêtre fait avancer les enfants pour les bénir, appliquant ainsi les métaphores liant enfants et bourgeons précédemment évoquées. Cependant, chacun d'entre eux porte, à l'image des adultes un pampre en boutonnière, qui se veut être le symbole de cette vigne et de ces bourgeons à bénir.

Dès que l'aspect religieux est achevé, chacun monte 200 mètres plus haut, à « Cachefais », sans pour autant agir en cortège. Il est intéressant de faire une digression sur le lieu de la fête profane car, en occitan, « *cache fais* » signifie l'endroit où « le fait pèse »³. Il s'agit de l'endroit où, autrefois, les bœufs portaient le fumier et récupéraient les récoltes des vignes situées sur ce coteau. Ne pouvant pas aller plus loin, à défaut de chemin, les hommes récupéraient ce même fumier pour le parsemer aux pieds des vignes et, à l'automne, descendaient les paniers *carrejador* plein de raisins. C'est épuisés qu'ils posaient ou chargeaient leur ouvrage à « Cachefais »⁴, lieu où « le fait pèse ». C'est donc dans ce pré, significatif historiquement et muni pour l'occasion d'une estrade, que se déroule la cérémonie

¹ Photo personnelle

² Voir annexe 14.

³ Entretien Jean OLIVIE du 17 décembre 2012 à Marcillac.

⁴ Entretien Jean OLIVIE du 17 décembre 2012 à Marcillac.

profane de la *Saint-Bourrou*, avec les intronisations des prétendants. Chaque année, les échansons choisissent de distinguer une ou plusieurs personnalités à la faveur de leurs œuvres bienfaitrices pour la vigne et le Vallon. Dès lors se met en place une procédure, orchestrée par les hauts personnages de l'échansonnerie, qui débute par l'ouverture de la cérémonie effectuée par le Grand Maître. S'ensuit la présentation des prétendants qui devront alors jurer fidélité aux dix commandements de l'échansonnerie, dictés par le Grand Chambellan¹, après quoi, une fois acceptés, ils recevront la cravate et le *tasson* de l'*eschansonnerie* de *Saint-Bourrou*. Ce *tasson* leur permettra de finaliser leur intronisation en l'inaugurant avec le *mansois* qu'ils devront boire d'un trait, suite à quoi le Grand Maître les adoubera en apposant un cep de vigne sur chaque épaule des intronisés en déclarant « par Bacchus et *Saint-Bourrou*, je vous fais compagnon de notre confrérie ». Enfin, pour officialiser l'intronisation, le Grand Chambellan accompagne les récents intronisés à une table afin de recevoir leurs diplômes et signer le livre d'or de la confrérie, suite à quoi le Grand Sénéchal déclarera :

« Il n'y a pas de confrérie sans cantique, ni d'association de Vignerons sans chanson. Avant de clore notre X^{ème} chapitre, nous allons célébrer ensemble le vin de nos terres salines de Marcillac et chanter en cœur : « *Lo Saoumenses* ». »²

C'est donc grâce à une chanson³ des frères BESSIERES⁴, « *lo Saumenses* », que se termine l'office profane de la *Saint-Bourrou*. Pour autant, ni la fête, ni la valorisation du vin de Marcillac ne s'achèvent là. Il s'agissait jusqu'alors d'une tradition qui permettait, par son ancrage historique, d'utiliser des savoir-faire viticoles en vue de les valoriser. Mais s'ajoutent à cela des éléments plus contemporains, directement axés sur le marketing, car chacun est convié à venir déguster le vin⁵ tout en goutant le soleil et la fouace, des pâtisseries traditionnelles produites localement.

La *Saint-Bourrou* se déroule sur l'ensemble du week-end de Pentecôte, bien que sa notoriété se soit faite grâce au lundi. Cette tradition coïncide avec la fête votive de la commune, ce qui permet de brasser une certaine quantité de public de tous ordres : locaux, habitués, touristes... Le vin est présent partout et célébré à tous moments, aussi est-il vrai que

¹ Voir annexe 7.

² « Cérémonial du 67^{ème} chapitre ». Eschansonnerie de St-Bourrou. Document personnel de Jean OLIVIE.

³ Voir annexe 15.

⁴ Gaston et Gustave BESSIERES ont été les auteurs d'un recueil de chansons en occitan dont beaucoup célèbrent la vigne et le vin, *Consous des Rouergue* paru en 1914 à Toulouse chez l'éditeur Marqueste. Les paroles sont de Gustave BESSIERES, né en 1881 à Marcillac-Vallon, chevalier de la Légion d'Honneur et ingénieur de métier. Il est notamment l'inventeur de la grenade VB. La musique est quant à elle de Gaston BESSIERE, son frère né en 1879 et instituteur de métier.

⁵ Le vin est celui d'un producteur sélectionné pour l'année, l'idée étant de faire varier à tour de rôle le fournisseur.

le côté patrimonial du week-end paraît disparaître dans l'esprit des gens au fur et à mesure que les verres se remplissent. Malgré tout, le lundi reste axé sur le patrimoine et joue, consciemment ou inconsciemment, sur la valorisation : il permet de perpétuer la tradition de bénédiction des bourgeons en s'alliant à une cavalcade qui célèbre hautement les couleurs de la vigne de Marcillac grâce à tous les objets identitaires qui sont donnés à voir (panier *carrejador*, *cabessal*, *tasson*...). Cette journée se veut comme un retour en arrière, afin de se remémorer l'importance de l'histoire viticole que chacun partage, ce qui expose et met ainsi en évidence une partie des éléments de ce patrimoine. Or, utiliser ce dernier revient avant tout à le conserver, le protéger et le valoriser, ce que perpétuent l'échansonnerie et la collectivité au travers de la reconduction annuelle des festivités et de leur déroulement ritualisé.

Mais la *Saint-Bourrou* ne saurait être la seule fête valorisant le vin de Marcillac.

2 –Bruejouis : d'une fête dite de village à la célébration du vin

Marcillac n'est pas le seul lieu qui propose une célébration du vin puisque Bruejouis annonce tous les ans, le week-end précédant le 15 août, sa traditionnelle fête du vin. Cependant, bien que son nom présume un lien étroit avec la viticulture, sa place est à redéfinir ici. De la même façon que pour Marcillac, la manifestation de Bruejouis correspond à la fête patronale qui a fini par se placer sous l'augure du vin en raison de sa tradition viticole. Bien que ce village accueille des milliers de personnes pour un seul week-end, la place de sa manifestation est à nuancer dès lors qu'on la met en parallèle avec la *Saint-Bourrou* de Marcillac. On regrette en effet qu'une fête au nom si évocateur ne se prête pas un peu plus au jeu du patrimoine et n'offre pas de lien plus étroit avec la culture.

Malgré tout, elle reste bel et bien un outil de valorisation du patrimoine viticole puisque pendant plusieurs jours, les touristes et locaux sont au contact de ce qui fait la réputation de cette région : le vin de Marcillac. Bien sûr, le personnage privilégié reste Jean-Luc MATHA, l'enfant du pays, mais il n'en demeure pas moins que les autres viticulteurs sont conviés à ce rendez-vous, valorisant ainsi un produit par un week-end qui se résume à des dégustations. Il n'est cependant pas le seul « objet patrimonial » puisque lors de cette fête, le public entre également en contact avec le patrimoine architectural grâce au *Tasson* de Bruejouis. Cet objet qui, comme nous avons pu le détailler, offre une typicité liée au village à tradition viticole, trône symboliquement au milieu de la fête et plus prosaïquement au centre du village. Cependant, bien que n'ayant jamais assisté à cette manifestation, elle semble rester

une fête de village, somme toute assez traditionnelle, qui pourrait peut-être offrir un lien plus étroit avec les patrimoines grâce à quelques activités.

Une demi-journée pourrait être consacrée à l'aspect historique de la viticulture afin de permettre la prise de conscience de ce patrimoine, que ce soit auprès des plus jeunes, des touristes, des nouveaux arrivants ou tout simplement auprès de ceux qui sont perpétuellement en contact avec les objets patrimoniaux au point de les oublier. Qui plus est, les artistes, érudits locaux et passionnés sont suffisamment nombreux pour mener de telles actions en direction de la valorisation de leur propre patrimoine. Aussi pourrait-on mener des expositions de photos ou de peinture en lien avec notre sujet, utilisant, par exemple, un photographe amateur tel que Arnaud MILLOT, qui flâne régulièrement dans le vallon à la recherche du cliché idéal et prend à ce titre des photographies d'une qualité admirable¹. Zoé MOURET, photographe du Grand Mas, propose elle aussi quelques photographies du patrimoine paysager et viticole du Vallon² et pourrait à ce titre nourrir ce genre d'exposition. Mais certaines activités pourraient être plus scientifiques, avec des conférences ou encore des débats sur des questions patrimoniales, en conviant, pour cela, des personnalités comme Julie LOURGANT, chargée d'inventaire du patrimoine à Rodez et auteur d'un mémoire de DEA sur les maisons des bourgeois ruthénois³, ou encore Diane JOY, sa collaboratrice au musée Fenailles de Rodez, plus ancrée sur la période médiévale. Ce type d'activité pourrait permettre de faire prendre conscience du passé historique du Vallon et peut-être ainsi générer des questionnements relatifs à la protection et à la valorisation de ce patrimoine que beaucoup semblent oublier et auquel il faudrait les sensibiliser. Mais cette perspective scientifique pourrait connaître un prolongement plus ludique en amenant les curieux, des enfants jusqu'aux plus récalcitrants, à goûter, le temps d'une demi-journée sur le thème d'une période souhaitée, à des activités aujourd'hui révolues mais dont on relève les traces dans l'environnement immédiat. Cela illustrerait la conférence par une animation afin de mettre en scène les propos évoqués et faciliter l'accès de cette culture et ce patrimoine à tous.

En attendant de soumettre ces idées aux principales personnes concernées, les 10 et 11 août 2013 verront la fête du vin à Bruejous avec un programme en cours d'élaboration. Peut-être cette année sera-t-elle l'occasion d'événements particuliers comme ce fut le cas pour l'an 2000 : le changement de millénaire fut marqué par la construction et l'implantation du *Tasson*

¹ Site internet *Du Rouergue à l'Aubrac* [en ligne]. Consulté le 20 mai 2013. <http://www.arnaudmillot.net>.

² Site internet Aveyron Images [en ligne]. Consulté le 3 juin 2013. <http://www.aveyron-images.com/Presentation-fr,1,8160.html>.

³ LOURGANT Julie. *Les maisons ruthénoises dans le Vallon de Marcillac au XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles*. Mémoire de DEA, sous la direction de Monsieur Bruno TOLLON, Université de Toulouse, Le Mirail, septembre 2005.

de Bruejous ainsi que par la fabrication de 2000 *tassons* distribués au cours de la fête. Ce qui est, à bien y regarder, un acte de valorisation puisque le public n'a pas dégusté les vins de Marcillac dans un verre, comme cela est proposé généralement, mais dans un objet traditionnel comme le faisait tout habitant du Vallon autrefois.

Bruejous propose donc une fête du vin et est imité en cela par Marcillac qui a fait le choix de proposer, en plus de la *Saint-Bourrou*, une foire aux vins et une fête des vendanges.

3 – Marcillac : de la foire aux vins à la fête des vendanges

Consciente de son lien étroit avec la viticulture, Marcillac ne célèbre pas le vin qu'au travers de la fête traditionnelle de la *Saint-Bourrou* : la municipalité a choisi de mettre en place d'autres manifestations qui lient la valorisation et la perspective commerciale qu'engendre ce produit. Aussi ont été créés à Marcillac, deux autres manifestations avec le vin pour thème : la foire aux vins et la fête des vendanges. Alors que la première est caractérisée par une tendance au marketing non négligeable, la seconde offre ces mêmes ambitions drapées d'un voile de traditions.

La foire aux vins a lieu en été et va proposer cette année sa 6^{ème} édition : il s'agit, par l'intermédiaire de leurs produits, de présenter le terroir aux touristes, ainsi qu'aux locaux et aux connaisseurs. C'est à grands renforts de dégustations et de stands de producteurs que la ville s'anime pour valoriser son produit historique. L'ambition première reste bien évidemment l'enjeu économique et commercial, mais il n'en demeure pas moins qu'il s'agit bel et bien d'un outil de valorisation par le seul fait de mettre en contact un public avec cet « objet » de patrimoine. En tant que tel, des activités pourraient alors être étudiées pour ancrer un peu plus cette nouvelle date du calendrier dans le terroir en proposant une identité forte et marquée, ce que de recherchent de nombreux touristes. Cette perspective identitaire pourrait alors être le propos de quelques pistes d'amélioration. Aussi pourrait-il être intéressant de replacer l'objet dans son contexte et ouvrir cette fête au patrimoine environnant, tout en évitant de proposer des activités qui ne sonneraient que comme des doublons avec la fête du vin de Bruejous. Il pourrait alors être envisageable d'effectuer une entente entre les organisateurs respectifs de la fête du vin de Bruejous et de la foire aux vins de Marcillac afin de varier les projets, menant ainsi le public d'un village à l'autre sans qu'aucun ne soit lésé. Qui plus est, Marcillac reste riche d'un patrimoine architectural méconnu qui ne demande qu'un peu de considération : concentrer l'attention du public sur le vin est une bonne chose

mais peut-être cette focalisation pourrait-elle être mise en parallèle avec l'architecture ou encore avec les expressions et savoir-faire relevant du patrimoine culturel immatériel, ouvrant ainsi le champ de la valorisation et dépassant le simple fait économique. Cela nécessite bien évidemment un temps de préparation et surtout un partenariat entre tous les acteurs publics et privés, ceci afin de mutualiser les efforts vers un projet complet qui prendrait en compte tous les aspects nécessaires à la valorisation de ce patrimoine et de cette identité que chacun essaie de mettre en exergue.

La foire aux vins du mois d'août se cumule avec la fête des vendanges du mois d'octobre. Bien que l'argument principal soit l'ajout d'une fête mettant en avant le produit local, l'idée n'en reste pas moins issue d'une tradition qui habite chaque région à tendance viticole : la fête qui clôt la saison de vendange. De tous les travaux de la vigne, il s'agit de loin du plus festif, ce depuis des générations. Alexis MONTEIL, historien local, en vantait déjà les mérites au XIX^{ème} siècle alors que sa famille venait de Rodez pour assister à ce moment privilégié qu'était la récolte :

« Les familles de chaque quartier se réunissent tous les jours, pour prendre le plaisir de la promenade, ou pour former des jeux. Tour à tour, elles se donnent des banquets, où viennent prendre place la franchise et la gaieté des vendanges. »¹

De la même façon l'abbé Pierre BOSCH racontait dans ses *Mémoires pour servir l'histoire du Rouergue*² :

« Voulez-vous nous bien connoître, disoit un jour un Ruthénois à un étranger qu'il avoit en visite ; venez voir nos vendanges. A la ville vous nous voyez tristes, sérieux, préoccupés ; là au contraire nous sommes toujours gais, contents et sans souci. Nous nous donnons des fêtes continuelles, dans lesquelles tous les rangs sont confondus. »³

Cette tradition ayant été transmise jusqu'à nos jours, il n'est pas rare de voir, dans les maisons, des grands repas clôturer cette période de travail, joignant autour d'une même table les patrons, la famille et tous les employés. Aussi peut-on donc considérer que la fête des vendanges telle qu'elle est envisagée à Marcillac, est une exportation dans le domaine public de ce qui se fait dans l'espace familial.

Malgré le peu de précisions apportées par l'office de tourisme, la personne enquêtée, Marie, salariée de la communauté de communes de Marcillac en poste à l'office de tourisme,

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 96.

² Abbé Pierre BOSCH, *Mémoires pour servir à l'histoire du Rouergue*. Rodez : Editions Carrère, 1879.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 95.

précise que cette fête, avec la *Saint-Bourrou*, est celle qui met le plus en avant le patrimoine. Cependant, elle reste discrète quant à son organisation et aux activités menées. D'autres considèrent qu'il s'agit d'une occasion supplémentaire pour boire à outrance, tout comme pour la fête de Bruejoul¹. Aussi ne peut-on pas réellement connaître la part patrimoniale qui est attribuée à cette manifestation, mais celle-ci n'en reste pas moins présente par la fréquentation des vignerons qui tendent à jouer un rôle quant à leur objet patrimonial premier : le vin. Ainsi, quel que soit ce que chacun vient y chercher, la volonté des exploitants demeure avant tout celle de valoriser leur vin.

Mais peut-être quelques améliorations pourraient-elles être apportées afin d'ajouter une perspective patrimoniale supplémentaire, sans malgré tout changer complètement l'apparence de la fête, ce qui sera l'objet d'une partie ultérieure. Il s'agit d'un terroir aux marques patrimoniales fortes qui ne demandent qu'à davantage être mises en exergue afin de ne pas se perdre. Ainsi pourrait-il être intéressant de mettre le public, notamment les jeunes, en contact avec l'histoire des vendanges par le biais d'expositions d'objets anciens ou encore d'écrits relatant les particularités d'un temps pas si lointain. Il peut être bon de faire entrer les jeunes au contact des difficultés contemporaines qui régissent le quotidien du travail d'un vigneron, tout en focalisant l'attention sur la rudesse du travail manuel qui était demandé autrefois. Peut-être le public prendrait-il alors conscience du patrimoine exceptionnel qu'ils ont entre les mains, que tous ces vestiges d'un passé viticole heureux ne sont pas le fruit du hasard et qu'il peut être intéressant de les prendre en considération pour ce qu'ils sont. Par exemple, les murets de soutènement (*paredons*) construits autrefois méritent de trouver leurs places dans une politique de valorisation ou, à défaut, de voir leur importance historique et patrimoniale expliquée au public. Ainsi, une exposition de photos mettant en scène l'aspect actuel de la situation, parallèlement à des dessins montrant l'ancienne situation, pourrait permettre la prise de conscience de la dégradation, mais aussi de l'effort fourni alors pour mener à bien une activité économique vitale pour le Vallon.

Un partenariat avec les écoles peut également être envisagé, en lien avec le projet développé un peu plus loin. L'idée serait, pour les élèves du primaire, d'entrer en contact avec les travaux viticoles, comme cela a déjà été le cas dans un projet de vendanges à Bougaunes. En effet, ce jour-là des enfants ont pu manier le ciseau afin de cueillir quelques grappes, sous la houlette de l'enseignante et du propriétaire des lieux, Gilbert MESTRE. Cet exemple pourrait alors être repris en allant un peu plus loin : au-delà du simple « apprentissage » du

¹ Propos entendus au gré de conversations à Marcillac.

geste vigneron, il leur serait demandé une restitution qui serait effective lors de la fête des vendanges. Aussi pourrait-il être envisageable de proposer un spectacle sur la viticulture ou encore d'habiller les commerces avec des dessins réalisés suite à cette expédition dans les vignes de Bougaunes. Les collégiens pourraient, quant à eux, réaliser une restitution plus aboutie, avec des exposés et pourquoi pas la réalisation d'un film, le tout axé sur les travaux viticoles que sont les vendanges.

Les fêtes concernant le vin sont donc légions, mais peut être pourraient-elles être un peu plus porteuses de patrimoine en favorisant l'aspect culturel au lieu de focaliser intégralement l'attention sur l'enjeu économique. Mais les fêtes vinaires ne sont pas le seul atout de valorisation que compte l'espace public puisqu'il faut également compter sur les professionnels du tourisme.

B - Les professionnels du tourisme : la mise en lumière du patrimoine

Bien que les fêtes autour du vin soient particulièrement efficaces, elles ne sont pas les seuls outils de valorisation. Il existe en effet des institutions publiques qui sont autant d'instruments à disposition du patrimoine. L'office de tourisme de la communauté de communes Causse et Vallon de Marcillac, aujourd'hui fusionné avec celui de Conques, et le musée départemental des arts et métiers traditionnels du Rouergue à Salles-la-Source font partie de ces moyens de valorisation.

1 – L'office de tourisme, une interface du patrimoine

L'office de tourisme résidant à Marcillac ne cesse de grandir et de développer des projets liés au tourisme et, plus spécifiquement pour ce qui nous intéresse, à l'œnotourisme. Passant à l'intercommunalité en 2004, l'office de tourisme de Marcillac devient « l'office de tourisme Causses et Vallons de Marcillac » et fusionne, à la fin de l'année 2012, avec celui de Conques pour ne devenir qu'un seul organisme centré sur ces deux pôles touristiques. Ce sont désormais les 16 communes des cantons de Conques et Marcillac qui sont ainsi rassemblées

dans cette structure¹, sous la direction de Philippe VARSI, nouveau président de l'office de tourisme Conques-Marcillac. Cette fusion, à défaut d'être directement issue d'une action du Ministère de l'Environnement, n'y est pas moins liée. En effet, le Ministère de l'Environnement et du développement durable et la région Midi-Pyrénées se sont livrés à une « récente identification des sites régionaux susceptibles de prétendre au label Grand Site de France »² et Conques figurerait en bonne position pour ce label. Cette distinction devient alors un des objectifs de Claude JOUVE, vice-président de l'office de tourisme, qu'il souhaite développer parmi les grands projets que sont la route des vins et l'accession au label « Vignobles et découvertes ».

Ainsi devenu plus grand et concernant plus de communes, l'office de tourisme ne se centre plus sur la simple commune de Marcillac mais prend également en compte les communes environnantes y compris Conques. Pour autant, la valorisation du Vallon et de son économie phare n'est pas reléguée aux oubliettes, au contraire, Claude JOUVE conclut l'assemblée générale extraordinaire en rappelant :

« La nécessité de monter des dossiers structurants pour le territoire afin de «renforcer Conques dans son rôle d'ambassadeur, phare patrimonial et historique, et de poursuivre en l'accéléralant la dynamique sur et autour du vignoble dans le Vallon».³

Ainsi le vignoble est l'objet des attentions passées et à venir de l'office de tourisme, ce qui se traduit déjà dans le logo qu'ils choisirent lors de l'intercommunalité :



Figure 85 : Logo de l'office de tourisme⁴

Bien que la région Midi-Pyrénées soit une des plus pauvres dans le domaine de l'œnotourisme, l'office de tourisme du Vallon tend à prendre en considération les questions de valorisation du vignoble. Ils sont conscients que leur patrimoine est centré sur la viticulture,

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

² La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

³ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

⁴ Site de l'office de tourisme de Marcillac-Vallon [en ligne] . Consulté le 28 mai 2013. <http://www.tourisme-vallonmarcillac.fr/>.

bien qu'ils ne semblent pas forcément avoir toutes les cartes en main pour le mettre en valeur. Dès lors, ils orientent le public vers les différents domaines et exploitations viticoles ainsi que vers la cave coopérative, tout en distribuant quelques documents sur l'histoire et les lieux d'intérêt touristique. Cette politique paraît bien dérisoire au vu de la richesse du patrimoine mais il est à noter que le projet œnotouristique n'en est qu'à ses balbutiements et devrait s'orienter d'ici peu vers la réalisation d'objectifs de valorisation patrimoniale :

« Des commissions sont déjà au travail (communication, connaissance du territoire, œnotourisme), d'autres se mettent en place (entrées du territoire, relations extérieures, Soulages, événementiel, valorisation du territoire...) »¹

Le vignoble reste donc particulièrement présent dans les projets, en écho à ce qu'ils ont pu faire jusqu'alors. Cependant, bien que méritoire, il ne s'agissait que d'actions ponctuelles qui devraient être appelées à prendre de l'ampleur. C'est avec leurs moyens qu'ils recevaient le public, en oubliant quelques fois des aspects du patrimoine qui sont pourtant particulièrement présents. Aussi, lorsque l'on vient à l'office de tourisme de Marcillac, qui se trouve désormais sur le tour de ville au lieu d'être en plein cœur de Marcillac comme autrefois², la question concernant le patrimoine viticole appelle une réponse qui reste un peu floue, omettant le monument aux morts et le lieu même de construction de l'office de tourisme qui est situé dans une ancienne cave :



Figure 86 : Façade de l'office de tourisme de Marcillac³

¹ La dépêche du Midi [en ligne]. Consulté le 28 mai 2013. <http://www.ladepeche.fr/article/2012/10/29/1476688-marcillac-vallon-l-office-de-tourisme-fusionne-avec-conques.html>.

² Choix qui est un sujet à polémique : les détracteurs dénoncent une fuite du cœur de ville qui n'obligera désormais plus le public à découvrir les ruelles du centre alors que les défenseurs prônent un accès plus pratique pour des touristes qui ne cherchaient plus pas à trouver ce lieu tant il était difficile de s'y rendre pour une personne étrangère.

³ Site de l'office de tourisme de Marcillac-Vallon [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013. <http://www.tourisme-vallonmarcillac.fr/spip.php?rubrique24&lang=fr>.

Leur volonté est bien sûr évidente mais il n'en demeure pas moins qu'une personne ayant les connaissances scientifiques sur le domaine qu'ils choisissent de mettre en valeur, à savoir sur le patrimoine viticole, serait un atout supplémentaire, d'autant plus que la fusion n'a fait que rendre ces informations un peu plus inaccessibles. Par exemple, le site internet initial proposait une présentation du terroir, des actualités liées au canton et une magnifique photothèque afin de plonger le visiteur dans cet espace. Malgré quelques points négatifs, comme les questions de mise à jour, le patrimoine viticole apparaissait facilement alors que la fusion avec le canton de Conques et la refonte du portail de l'office de tourisme n'a fait qu'éloigner Marcillac de cet aspect. Les informations vont prioritairement à Conques et le vignoble ne trouve plus autant d'écho que sur l'ancien site internet.

Malgré tout, l'office de tourisme a quand même la qualité d'exister et d'essayer de mettre en œuvre des outils de valorisation vers un patrimoine difficile à valoriser, tant par sa diversité que sa surface et que ses contraintes. Elle compte pour cet objectif un allié : le musée de Salles-la-Source.

2 – Le musée du Rouergue à Salles la Source : vitrine de la viticulture

L'office de tourisme de Conques-Marcillac n'est pas le seul organisme à prétendre pouvoir valoriser le patrimoine viticole du Vallon : en plus d'une superbe cascade, il existe à Salles-la-Source, village situé à dix minutes de Marcillac-Vallon sur la route de Rodez, un musée départemental mettant en scène des objets du Rouergue. Situé dans une ancienne filature de laine, le « musée départemental des arts et métiers traditionnels de Salles-la-Source » propose, comme son nom l'indique, une exposition concernant les outils anciens qui servaient aux métiers pratiqués autrefois dans le département. A ce titre, de nombreux objets agricoles trouvent place dans cette exposition qui concerne également les objets de la vigne, ce qui nous intéresse donc directement.

Les horaires et dates d'ouverture ne coïncidant pas avec mes séjours dans l'Aveyron, je n'ai malheureusement pas pu le visiter récemment. Malgré tout, j'ai pu m'y rendre et profiter de l'exposition extérieure, ce qui permet de faire un point sur le discours que tient à développer cette structure muséale.



Figure 87 : Entrée du Musée des arts et métiers traditionnels¹

Tout d'abord, la permanence d'objets exposés à l'extérieur est un premier atout certain de ce musée qui tente, par ce biais, d'ouvrir le patrimoine au plus grand nombre. En effet, ceci permet à tout public, quel que soit le jour et l'heure, de pouvoir observer une partie de la collection. Cependant, ce choix nécessite quelques précautions et mises en place quant à la médiation et quant à la préservation des objets présentés. Les objets exposés ne doivent pas être soumis à l'érosion du temps, ce qui nécessite une mise en place spécifique et éventuellement des traitements directement imposés aux objets. Ce ne sont pas ici des objets très anciens ou encore très rares, mais ils tendent à le devenir et une mauvaise conservation engendrerait à long terme leur destruction. C'est pourquoi, comme on peut le constater, tous les objets proposés sont placés sous un auvent, permettant de les mettre ainsi à l'abri de la pluie ou du soleil. Peut-être y a-t-il même des mesures préventives, qui ne sont pas visibles à l'œil nu et donc pas forcément évidentes pour le public, qui permettent de protéger les objets des attaques nuisibles. On peut par exemple facilement imaginer que de tels objets, dont la majorité sont constitués de bois, ont eu à subir des traitements chimiques afin d'éviter toute détérioration qui pourraient être dues à des insectes parasites ou encore à l'humidité. Quant à la médiation, un tel dispositif extérieur appelle une médiation implacable capable de répondre à tous les questionnements que pourraient susciter les objets exposés. Or on note pour ces derniers des défauts assez conséquents : certains sont totalement démunis de cartels et panneaux explicatifs ! Comme on peut le voir sur la photo qui suit et bien que leurs noms et utilisations paraissent évidents, les tonneaux devraient avoir un cartel donnant leur

¹ Photo personnelle.

appellation, leur date de création, éventuellement leur origine ainsi qu'un panneau qui pourrait expliquer leur usage ou même leur fabrication étant donné la dénomination du musée qui concerne les arts et métiers traditionnels, ce qui inclut donc les tonneliers, surtout dans une région viticole !



Figure 88 : Tonneaux devant le musée de Salles-la-Source¹

L'extérieur du musée est donc un atout certain, encore faudrait-il que le travail soit mené correctement et à son terme afin de pouvoir identifier tous les engins présents, certains ne proposant pas les indices nécessaires permettant de déduire leur fonctionnement et leur destination. En fonction des cartels et de mes connaissances, je n'ai pu rattacher à viticulture qu'un alambic et quelques tonneaux. Ne pouvant identifier la suite de l'exposition, je resterais prudente quant à l'absence d'autres objets répondant au métier de la vigne, aussi aurait-il fallu pouvoir accéder à l'intérieur du musée afin de constater la présence des objets patrimoniaux et symboliques que nous avons développé antérieurement.

Ce constat nous mène au second point négatif de ce musée : les jours et horaires d'ouverture. Selon la période de l'année, l'amplitude d'ouverture hebdomadaire varie de sa fermeture totale en période hivernale à des visites qui ne sont permises que selon des créneaux

¹ Photo personnelle.

complexes en période estivale :

- « Du 01 avril 2013 au 30 avril 2013 - Ouverture (Ouvert tous les mercredis, jeudis et dimanches de 14h à 18h.) »
- « Du 01 mai 2013 au 30 juin 2013 - Ouverture (Ouvert tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h.) »
- « Du 01 juillet 2013 au 31 août 2013 - Ouverture (Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30, les samedis, dimanches et lundis de 13h30 à 18h30.) »
- « Du 01 septembre 2013 au 30 septembre 2013 - Ouverture (Ouvert tous les jours sauf le mardi de 14h à 18h.) »
- « Du 01 octobre 2013 au 31 octobre 2013 - Ouverture (Ouvert les mercredis, jeudis et dimanches de 14h à 18h.) »¹

Cette citation fait état de la complexité des jours et horaires d'ouverture et du peu de jours disponibles pour se rendre dans ce lieu, notamment hors des vacances scolaires. Des visites impromptues semblent difficilement envisageables et une organisation paraît nécessaire pour palier à de mauvaises surprises. Ceci peut être un frein à sa fréquentation puisque le public n'envisage pas de visiter un musée pour se confronter à des difficultés. De plus, la fermeture complète de cet espace durant l'hiver pose réellement un problème de valorisation qui risque d'amener tôt ou tard sa mort par des contraintes trop importantes. L'ouverture perpétuelle n'est certes pas une solution, pour des raisons financières évidentes, mais l'alternative d'ouvertures sur réservation ou celle de donner à la mairie la possibilité d'ouvrir pourrait être des solutions envisageables. D'autres possibilités peuvent également voir le jour en prenant en compte des étudiants ou des personnes qui pratiquent des recherches dans le domaine concerné par le musée, et à qui il pourrait être demandé de participer à l'animation de cet espace.

Cependant, malgré des horaires compliqués, ce musée accroît son accessibilité par la présence d'un lien internet². Ce site, issu de la section tourisme du département, n'est certes pas le fait du musée, mais il n'en demeure pas moins un atout. Il favorise, d'une part, la prise de connaissance de sa présence, et d'autre part il permet surtout de connaître toutes les informations utiles à son accès. Par exemple, les tarifs et le calendrier complexe d'ouverture sont mentionnés après une brève description, cette dernière nous informant alors sur le contenu muséographique de cette structure :

¹ Site officiel du tourisme en Aveyron [en ligne]. Consulté le 29 mai 2013. http://www.tourisme-aveyron.com/diffusio/fr/visiter/musees-art-expo/salles-la-source/musee-departemental-des-arts-et-metiers-traditionnels-de-salles-la-source_TFO18874995546.php.

² Site officiel du tourisme en Aveyron [en ligne]. Consulté le 14 juin 2013. http://www.tourisme-aveyron.com/diffusio/fr/visiter/musees-art-expo/salles-la-source/musee-departemental-des-arts-et-metiers-traditionnels-de-salles-la-source_TFO18874995546.php.

« Il présente les arts et métiers traditionnels du Rouergue, en 4 sections : machines d'autrefois (moulins et pressoirs), l'homme et le monde minéral (construction et travail des métaux), l'homme et le monde végétal (l'agriculture et métiers du bois), l'homme et le monde animal (la chasse, la pêche et l'élevage). Reconstitution d'une cave à vin traditionnelle et d'une filature de laine du XIX^{ème} siècle. Planétarium pour apprendre à regarder le ciel et comprendre ses mystères. »¹

Au vue de la description, la viticulture semble prendre une place intéressante dans ce musée, mais il reste nécessaire de rester prudent. En effet, si la médiation intérieure est équivalente à celle extérieure, il sera difficile d'appréhender la nature des objets proposés, et dans ce cas, le musée comme le site internet perdent de son efficacité. Malgré tout, il est regrettable que le portail internet ne soit pas géré directement par le musée afin d'être peut-être plus pointilleux sur certains détails ou même proposer un musée virtuel destiné à appâter le public. Malgré tout, ce lien a l'avantage d'exister et de proposer des informations qui sont à jour, ce qui est un point particulièrement positif, témoin de leur implication.

Le musée des arts et métiers de Salles-la-Source reste donc un endroit de valorisation essentiel pour le métier de vigneron et dispose, comme tout outil de valorisation, de points forts et de points faibles à améliorer. Il se joint alors à la structure qu'est l'office de tourisme pour servir de médiateur du patrimoine et valoriser ce que les fêtes liées au vin négligent un peu trop souvent en dehors de leur produit fétiche : leur patrimoine. Cependant, divers projets sont en cours vers une acceptation plus générale de leur patrimoine, ce qui se veut de concert avec les acteurs privés.

II – Des acteurs privés aux projets en cours : une valorisation appelée à être optimale

L'acteur public est un élément important pour la valorisation du patrimoine viticole mais il ne pourrait pas faire grand-chose sans les acteurs particuliers, qu'ils soient vignerons ou simples passionnés. Aussi existe-t-il des actions de valorisation menées uniquement par les propriétaires de vignes ou autres passionnés, alors que d'autres sont réalisées avec le concours des acteurs publics et privés. S'ajoutent à ceux-là des projets qui sont actuellement à l'étude et qui mutualisent les efforts de chacun.

¹ Site officiel du tourisme en Aveyron [en ligne]. Consulté le 14 juin 2013. http://www.tourisme-aveyron.com/diffusio/fr/visiter/musees-art-expo/salles-la-source/musee-departemental-des-arts-et-metiers-traditionnels-de-salles-la-source_TFO18874995546.php.

A – Des exploitants viticoles aux passionnés de vigne : des démarches de valorisation patrimoniale

En ce qui concerne la valorisation effectuée par l'acteur privé, il est donné à voir deux catégories de personnes valorisant ce terroir : les vigneron et les passionnés. D'un côté les exploitants agricoles accueillent des clients sur leurs propriétés et ont été amenés à mettre en représentation leur domaine et leur travail et donc à patrimonialiser des éléments saillants de leurs pratiques et savoir-faire. D'un autre côté, les simples passionnés perpétuent des traditions et les mettent au contact du public, simplement pour éviter qu'elles ne tombent dans l'oubli. Ces deux catégories sont deux facettes particulièrement importantes de la valorisation du domaine privé et qui reposent souvent sur du bénévolat.

1 – Les vigneron et la vente au domaine : une forme de valorisation

Les premiers acteurs particuliers à œuvrer sur le terrain de la valorisation sont les exploitants viticoles eux-mêmes. Leur statut de commerçants leur permet, toute l'année, de proposer un accueil au public sur leur propriété afin de faire découvrir aux touristes et potentiels clients leurs produits mais aussi leur histoire et leur terroir.

C'est dans ce cadre-là que s'insèrent les deux vigneron indépendants que j'ai pu rencontrer, à savoir Jean-Luc MATHA et Joël GRADELS, ainsi que, dans une certaine mesure, la cave coopérative des Vigneron du Vallon qui reste un espace commercial proposant malgré tout une certaine médiation du terroir. Pour ce qui est des vigneron indépendants, chacun d'eux propose un accueil au domaine, avec bien entendu, une préférence pour les réservations qui permettent de mieux planifier les journées, ce qui n'est pas négligeable chez les agriculteurs. Chaque vigneron a généralement aménagé dans son domaine un chai où s'effectuent les dégustations et les ventes des produits. Que l'exploitant soit en polyculture ou en monoculture, c'est une facette de leur métier qu'il ne néglige pas car beaucoup de ventes sont réalisées au domaine. Cela leur permet de plonger le visiteur au cœur du terroir et lui donnant ainsi accès à l'identité de leur produit. C'est ainsi que Joël GRADELS proposera de se rendre dans le rez-de-chaussée d'une ancienne grange pour parler de son produit alors que Jean-Luc MATHA ouvre grand son petit « *cavon* », lieu qu'il a choisi afin de mettre le client dans l'ambiance d'une réelle cave qui se trouve, comme beaucoup

dans le Vallon, au niveau du sol.

C'est généralement dans ces lieux propices que les propriétaires parleront de leurs vins mais également de l'histoire du Vallon et de toutes les spécificités qui y courent : c'est en ce sens qu'ils font de la valorisation. La perspective est, certes, économique et ils mettent en avant leurs produits à des fins commerciales évidentes, mais ils offrent aussi au visiteur la possibilité d'entrer en contact avec une histoire riche qui a su laisser quelques traces patrimoniales que certains n'omettront pas de mentionner. C'est ainsi que Jean-Luc MATHA, en me faisant visiter son « *cavon* », s'est coiffé du « *cabessal* » et du panier « *carrejador* » afin de m'expliquer comment cela se passait autrefois. Aussi mettent-ils ainsi en avant les objets patrimoniaux dans des lieux de ventes qui s'apparentent à des musées, où tout est mis en situation pour donner au client le sentiment d'acheter, par l'intermédiaire du vin, un peu de terroir et d'identité. Qui plus est, cette démarche s'allie le concours du patrimoine architectural : les lieux ne sont en effet pas laissés au hasard mais préalablement choisis pour immerger le visiteur dans le terroir identitaire qu'ils souhaitent transmettre à leurs vins.

Malgré tout, il y a quelques bémols. Certes, chaque vigneron tente de mettre en place la possibilité d'achat au domaine et ainsi d'ouvrir une voie à la valorisation, mais ce n'est pas évident pour chacun d'entre eux. Un exploitant comme Jean-Luc MATHA peut se permettre d'être au contact de la clientèle car, durant sa présence au *cavon*, le travail sera réalisé par une tierce personne qui œuvre dans son exploitation. De plus, si tant est que le travail exige sa présence ou qu'ils aient pris du retard dans l'avancement général, sa femme peut assurer l'accueil des clients. Mais tous les vignerons indépendants ne peuvent pas en dire autant ! Une personne comme Philippe TEULIER, par exemple, est très compliquée à rencontrer. A moins de se déplacer régulièrement sur le domaine, au risque de trouver porte close, ou alors de prendre un rendez-vous difficile à obtenir, cet exploitant qui possède le plus important domaine du Vallon, ne peut pas se permettre de délaissé sa vigne trop longtemps. Cumulant une surface conséquente et récemment veuf, il ne peut assumer une telle charge de travail sans faire quelques impasses. Qui plus est, il assume de nombreuses responsabilités, dont celle de président du syndicat des vignerons du Vallon, ce qui l'astreint à de nombreuses absences. L'autre problème rencontré chez les vignerons indépendants, principalement ceux ayant une autre activité, est celui soulevé par Joël GRADELS et Isabelle LOUBET : un vigneron qui travaille en polyculture n'a pas forcément le temps de recevoir des clients si ces derniers n'ont pas pris rendez-vous. En effet, ils ne possèdent pas assez de surface viticole pour embaucher une personne qui serait uniquement dédiée à la gestion de la cave ou à l'accomplissement des tâches journalières, un des deux membres du couple gérant alors la perspective commerciale.

Ceci implique donc qu'ils se débrouillent par leurs propres moyens, ce qui ne leur laisse que peu de temps pour accueillir le public et valoriser produits et patrimoine.

Malgré quelques bémols, la valorisation au domaine est donc bien présente et effective mais il est à noter qu'elle se prête particulièrement bien aux exploitations importantes ou encore à ceux qui ont le sens du relationnel. Tel est le cas de Jean-Luc MATHA et Joël GRADELS qui font preuve d'une aisance incroyable lorsqu'il s'agit de parler de leur patrimoine et de leur terroir. Outre une sympathie certaine envers ces deux exploitants, il faut prendre en considération le fait que, quel que soit l'article de presse ou la personne enquêtée, tous les avis sont unanimes à leur égard : ils sont considérés comme joviaux et parlent avec poésie et humour de leur patrimoine et de leur terroir. Jean-Luc MATHA est d'ailleurs considéré comme la figure du Vallon ! Personne ne peut prétendre connaître le Vallon et sa viticulture sans avoir fait un tour par Bruejols. Jean-Michel COSSON et Catherine BEX ne manquent pas d'adjectif pour qualifier le personnage :

« Jean-Luc Matha [...] est autant poète que vigneron. Il vous racontera le vert tendre des pampres sur le rougier, les senteurs fleuries d'un petit matin printanier ou la course des lapins, avec la tendresse d'un père pour ses enfants. Sa vigne, c'est sa vie. [...] Jean-Luc Matha, que rien n'arrête lorsqu'il s'agit de faire partager sa passion, projette d'ouvrir un petit musée des vieux outils où chacun pourra toucher du doigt ce qu'étaient les quatre saisons d'un vigneron d'antan. »¹

Il ne s'agit là que d'une source unique qui synthétise, malgré tout, les avis que peuvent avoir la majorité de ceux qui ont rencontré cet homme. Aussi la valorisation peut-elle également passer par l'implication et la passion que l'on met dans son travail, ce qui se ressent forcément auprès des publics. Jean-Luc MATHA est un merveilleux atout pour faire comprendre l'aspect identitaire et la passion qui habite ce terroir et ce patrimoine.

Cependant les vignerons ne sont pas les seuls à œuvrer pour la valorisation du patrimoine viticole puisque d'autres actions ont cours dans le Vallon, menées par des particuliers simplement passionnés.

2 – Les passionnés de viticulture en quête de valorisation

Il existe dans le Vallon un endroit que nous avons déjà évoqué pour le patrimoine qui s'y trouve et pour l'histoire qui y est enfermée : il s'agit de l'ancienne grange monastique de Bougaunes. Comme nous l'avons précisé plus haut, il s'agit de l'un des plus anciens lieux de

¹ JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 151.

vinification de l'aire d'appellation avec, à l'heure actuelle, les restes de l'une des plus anciennes caves du Vallon.

Dépendante des Cisterciens, il s'agit d'une ancienne grange monastique du domaine religieux de Bonnecombe qui développait alors une activité viticole. Ce domaine est encore largement présent à l'époque moderne et, malgré les changements de mains, il parvient jusqu'à nos jours avec encore le même attrait pour « l'objet historique et patrimonial qu'est la vigne ! Il existe aujourd'hui plusieurs familles qui se partagent Bougaunes et l'une d'entre elles, la famille MESTRE, joue un rôle essentiel dans la valorisation du patrimoine viticole.

Bien que retraités, Georgette et Gilbert MESTRE se tiennent à disposition du public pour faire connaître leur passion commune qu'est la vigne et le vin de Marcillac. Ils continuent de vendanger et pour cela, proposent le toit et le couvert à des volontaires souhaitant s'initier, ou simplement partager le moment des vendanges dans leur domaine¹. C'est peut-être la raison pour laquelle ils ont été choisis comme sujets principaux pour illustrer le thème des vendanges dans le livre de Jean-Michel COSSON et Catherine BEX², plusieurs pages étant effectivement consacrées aux porteurs de panier « *carrejador* » ou encore aux coupeurs³, le tout dans le cadre des vignes de Bougaunes. Par ces actions, ils permettent au public de découvrir les traditions qui ont, ou ont eu cours, dans le Vallon. Qui plus est, c'est aussi l'occasion pour Georgette et Gilbert MESTRE de faire part de leurs connaissances sur la vigne et sur le Vallon. En effet, en tant que passionnés, ils se sont largement documentés et partagent avec plaisir toutes les informations ou documents qu'ils ont pu acquérir. C'est ainsi que j'ai pu consulter des documents personnels qui ont servis à l'élaboration de ce travail ainsi que des ouvrages qui ne sont plus publiés et qui sont donc introuvables, sauf à fréquenter des bibliothèques très spécialisées. Ces informations, qu'ils partagent volontiers dès l'établissement d'une certaine confiance, et cette volonté de communication sont le premier pas vers la protection et la valorisation de ce terroir et ce patrimoine. Cependant, nous ne pouvons que regretter que cette transmission ne soit qu'orale et ainsi craindre qu'un jour ou l'autre ces données soient amenées à disparaître. C'est pourquoi il est aussi important de prendre en compte l'enquête orale : elle est essentielle pour un travail où les sources scientifiques manquent cruellement et elle raccourci le temps des recherches, qui nécessiteraient des années avant d'aboutir à un résultat satisfaisant si le premier recours n'était pas donné à l'enquête de terrain.

¹ Entretien Gilbert MESTRE à Bougaunes le lundi 17 décembre 2013.

² JM. COSSON et C. BEX. 1995, voir page 124.

³ Personne chargée de ramasser le raisin à l'aide d'un sécateur.

Quoi qu'il en soit, Georgette et Gilbert MESTRE font partie de ces passionnés qui participent aux actions de valorisation. Aussi ont-ils, par exemple, une place de choix lors de la *Saint-Bourrou* en participant à la fois au cortège des vigneron, ainsi qu'à celui des échantons. De plus, ils offrent volontiers toutes leurs connaissances viticoles à quiconque y porte un intérêt. Ce sont également eux qui ont fait placer des pieds de vigne autour du monument aux morts afin de remettre la vigne à une place qui lui revenait par toutes les épreuves traversées comme par la signification qu'elle détient dans le Vallon. Ils œuvrent également auprès du jeune public en offrant aux élèves de l'école maternelle de Marcillac la possibilité de s'exercer aux vendanges, le tout sous la houlette des enseignants et des propriétaires.

La famille MESTRE est donc un exemple, certes peu commun, de valorisation mais leur action reste nécessaire dans une zone où cette question est trop souvent reléguée au second plan. Ils considèrent le petit patrimoine à l'image de l'ensemble des traces patrimoniales du Vallon et pensent que ce sont ces petits aspects qui devraient être protégés pour leur rareté et leur signification. C'est une des raisons pour lesquelles ils ouvrent grand leur cave afin de partager un objet patrimonial qu'ils ont la chance de posséder. Mais ils sont malheureusement peu nombreux à œuvrer en bénévoles de la valorisation, cette question n'étant mise à l'étude que si la résultante apporte un certain bénéfice à l'instigateur du projet.

Néanmoins, ces acteurs privés, vigneron ou passionnés, tentent de s'exporter vers l'espace public afin de sensibiliser le public.

B – L'acteur privé dans l'espace public : des actions de valorisation conjointes

Les particuliers n'œuvrent pas uniquement de façon isolée et savent également coupler leurs efforts entre eux ou encore avec l'acteur public grâce à diverses actions ponctuelles. Généralement dans l'espace public, ces dernières sont principalement composées par des dégustations et trouvent places lors des matinées de marché ou encore pour des actions gérées par le syndicat des vigneron.

1 – L'implication des vignerons dans la vie municipale : la dégustation au service de la valorisation

Marcillac-Vallon voit tous les dimanches matin sa population s'accroître considérablement. Cette matinée est le jour du marché et est attendue par beaucoup afin de faire le plein de produits du terroir mais aussi pour le moment de détente et de flânerie qu'elle accorde. Selon Joël GRADELS¹, beaucoup de ruthénois viennent alors se ravitailler tant en provisions qu'en souvenirs et bons moments passés au son de musiques traditionnelles. Les conditions sont alors réunies pour faire de cette matinée, un des moments essentiels de la valorisation du vin, ce que les vignerons ont bien compris puisqu'ils organisent ce jour-là une manifestation constituée de dégustations.

En effet, chaque dimanche matin durant la saison estivale, un stand supplémentaire se dresse devant ce qui est appelé localement « le tonneau ». Il s'agit d'un grand tonneau de bois, représentant l'activité principale du Vallon, qui prend place sur le tour de ville et offre aux visiteurs son imposante stature (au moins 3 mètres à vue d'œil). Il se présente couché, et se pare sur l'une de ses façades planes d'une fresque représentant le Vallon de Marcillac.



Figure 89 : Tonneau de Marcillac²

Aussi voit-on un relief vallonné et verdoyant sur lequel sont inscrits la majorité des

¹ Entretien avec Joël GRADELS le 19 décembre 2012 à la Carolie.

² Google Maps [en ligne]. Consulté le 5 juin 2013. Cliché de juillet 2012. <http://maps.google.fr/>.

villages relatifs à l'AOC ; au centre, un homme observe un verre de vin rouge qu'il s'apprête sûrement à déguster. L'ensemble est surmonté d'une banderole jaune, évoquant sûrement, par la métaphore de la couleur, les températures agréables régnant dans le Vallon, au centre de laquelle se trouve l'inscription « Marcillac Soleil », en référence tant au microclimat régnant ici qu'à la pâtisserie traditionnelle locale qui se déguste généralement avec un verre de *mansois*.

C'est donc devant ce « monument » que se retrouvent les vignerons afin de faire déguster leurs productions autant aux locaux et habitués, qu'aux visiteurs de passage. C'est ainsi l'occasion de faire partager une part de leur terroir tout autant que de réaliser des ventes. Il n'en demeure pas moins qu'il s'agit bel et bien d'une action de valorisation qui permet à chaque exploitant indépendant de venir tenter sa chance sur le marché de Marcillac. Aussi, même le plus petit exploitant pourra-t-il proposer ses produits et se faire connaître, ce qui paraît être une opportunité certaine. De plus, cela peut sembler être une bonne alternative au manque de communication dont souffrent ces « petits » producteurs puisqu'en effet, toute la communication à laquelle peut se prêter le plus conséquent des vignerons semble sonner comme une perte de potentiels clients pour celui qui n'aura ni les moyens ni le temps de pratiquer une telle campagne publicitaire. Ainsi, la dégustation « au tonneau » permet à l'exploitant qui le souhaite de venir présenter sa marchandise et parler de son terroir qu'il ne tiendra alors qu'à lui de valoriser.

Cette action est aussi intéressante pour les disponibilités qu'elle ouvre : lorsqu'un vigneron est préposé « au tonneau », il y passe sa matinée et n'a d'autres objectifs que celui de faire découvrir, et si possible vendre, son vin. Aussi est-il tout acquis à sa cause et ne peut pas être appelé par une autre tâche. Il prend dès lors le temps de valoriser correctement son terroir et son patrimoine, ce qu'il n'aurait peut-être pas su faire au domaine, tant le travail ne manque pas lorsqu'on se trouve sur l'exploitation.

Les matinées de marché sont donc autant de cibles potentielles pour la valorisation du vin de Marcillac mais elles ne sont pas uniques. Quelques actions de valorisation trouvent également place dans l'espace public lors de manifestations particulières qui sont le fait du syndicat des vignerons.

2 – Les actions du syndicat : entre marketing et valorisation, la *Saint-Bourrou* en exemple

Nous avons pu voir que le lundi de Pentecôte est un moment particulier autant pour les vigneron·s que pour la valorisation du patrimoine viticole : il s'agit de la *Saint-Bourrou* qui mêle de nombreux acteurs tant profanes que religieux, tant public que privé. Nous ne reviendrons pas sur la cérémonie du matin, qu'il s'agisse de la messe ou des intronisations liées à l'échansonnerie mais nous développerons un des aspects de la journée, passé jusqu'alors sous silence.

En effet, une fois les intronisations terminées et le verre de l'amitié partagé, les vigneron·s et échanson·s s'éloignent pour partager un repas en commun alors que la foule finit par se disperser au sein de la fête foraine qui bat son plein. Cependant, le programme des fêtes prévoit un retour des vigneron·s à 17h sur la place des Pénitents, derrière l'église de Marcillac, afin de se prêter à une dégustation de tous les vins en AOC que l'on peut trouver dans le Vallon. A l'origine, cette manifestation avait lieu sur la place de l'église, un peu plus grande, cependant, un repas étant également prévu à cet endroit, les convives prenaient les stands de dégustation pour leur ravitaillement en boisson, ce qui n'était pas du tout le but du jeu. Cette juxtaposition d'activités contreproductive par rapport à la mise en valeur des vins en appellation AOC a amené le comité organisateur à déplacer le lieu de la dégustation un peu plus loin. Le lieu d'accueil est alors plus restreint et séduit par son charme, mais il ne permet pas d'accueillir de nombreux stands, ce qui implique que certains soient légèrement de côté et prennent le risque d'être négligés par un certain nombre de clients. Qui plus est, l'espace serait trop exigü si tous les vigneron·s venaient à se présenter à cette manifestation, ce qui n'est jusqu'alors pas encore arrivé.

Cette action est organisée par le syndicat des viticulteurs que dirige Monsieur Philippe TEULIER depuis quelques années. Il fut l'héritier d'une longue tradition de regroupements syndicaux qui ont existé au cours des deux derniers siècles, ceux-ci coïncidant généralement avec les différentes crises qu'a pu connaître le Vallon. Aussi voit-on la première mention d'un syndicat en 1882, avec l'apparition le 10 septembre d'une « association syndicale temporaire de lutte contre le phylloxera »¹ comptant 159 adhérents². En 1909, ce groupement syndical devient plus pérenne avec la création du « Syndicat des viticulteurs de Marcillac » qui devient le premier décembre 1912, le « syndicat des producteurs du Vallon »³. Le 25 février 1945 voit à nouveau la création d'un syndicat viticole qui porte cette fois le nom de « syndicat de défense viticole », cette création pouvant facilement correspondre aux difficultés inhérentes à

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 121.

³ Jean OLIVIE. 1998, voir page 128.

la seconde guerre mondiale. En 1947, cette création est réitérée en affirmant que seule la qualité de la production peut sauver le vignoble, ce qui semble lier ce renouveau avec les problèmes rencontrés lors de la crise du bassin houiller de Decazeville, l'avenir du vin de Marcillac apparaissant particulièrement noirci¹. Enfin, c'est en 1961 qu'apparut la version actuelle du syndicat, en même temps que la création de la cave, ayant chacun pour but la renaissance du vignoble suite à toutes les catastrophes engrangées. Ainsi le 18 décembre 1961, 120 agri-viticulteurs se réunissent à la mairie, sous la présidence d'André NAYROLLES, vice-président du CETA viticole de Marcillac, afin de relancer le « Syndicat de défense et d'amélioration du vin de qualité du Vallon de Marcillac »². Lucien CAYROUSSE fonde cette structure avec quatre hommes et la dirigera jusqu'en 1990 où il céda la place à patrice AUREJAC. Ces trente années à la présidence du Syndicat des vigneronns lui permirent de mener à bien des actions de valorisation telle que la préparation et la proposition de la demande pour l'accession en AOC dès 1972. Cependant on notera que les syndicats, qui furent nombreux au cours de ces années, ont, pendant quelques temps, cohabité avec le comice agricole. En effet, le 31 octobre 1841 naît le comice agricole de Marcillac, avec des ambitions essentiellement vinicoles, ce dernier souhaitant s'employer à la revalorisation du vignoble. Même si l'on ne connaît pas la date de fin de cette organisation, il semblerait que les deux aient coexisté pendant un laps de temps et bien qu'il s'agisse de deux structures différentes, elles poursuivaient alors le même but.

Aujourd'hui, le vignoble a su renaître de ses cendres, notamment grâce aux actions ciblées des différents syndicats qui ont su proposer des solutions de protection, de conservation et de valorisation pour le patrimoine qu'ils ont failli perdre tout au long des deux derniers siècles. Cependant, l'action n'est pas encore achevée et la valorisation nécessite d'être toujours présente afin de porter le vignoble à son point culminant. Le syndicat mène donc à ce titre quelques actions, comme celle proposée le jour de la *Saint-Bourrou* bien qu'il soit regrettable que cette action reste focalisée sur la seule valorisation de leurs produits. En effet, l'un des aspects importants du vin de Marcillac est sa perspective identitaire et le terroir duquel il se revendique. Dès lors, il paraît difficile de protéger et valoriser un produit sans prêter attention au contexte. Cependant il faut garder à l'esprit qu'il s'agit avant tout d'un regroupement agricole qui, par conséquent, ne prend en compte que les aspects inhérents à la viticulture. C'est pourquoi je prendrais le soin, dans la dernière partie, de développer un projet de coopération entre les collectivités, le syndicat, les vigneronns et les organismes culturels et

¹ Jean OLIVIE. 1998, voir page 164.

² Jean OLIVIE. 1998, voir page 179.

touristiques pour optimiser la protection et la valorisation d'un patrimoine qui concerne, autant le produit, que les traces historiques de sa production. Cela dit, en ce qui concerne la valorisation actuelle, le syndicat œuvre particulièrement dans le sens de la découverte des produits et donc plus dans une perspective économique de vente. Qui plus est, un bémol reste à ajouter, du moins à l'une des manifestations qu'il m'ait été donné de voir. En effet, pour cette année 2013, j'ai fait le choix d'assister à la quasi intégralité de la journée du lundi de Pentecôte, consacrée à la valorisation du patrimoine viticole de Marcillac par le biais des traditions que nous avons pu décrire. Cependant, pour l'action du syndicat de la fin d'après-midi, il faut noter que le début de la dégustation était prévu à 17h, or les premiers à déboucher leurs bouteilles pour se prêter au jeu ne l'ont pas fait avant 17h45. Certains vignerons se défendront par la surcharge qu'impose la journée mais il n'en demeure pas moins qu'un tel retard affiche un certain mépris et un certain manque d'intérêt pour la manifestation. Il est indéniable que certaines personnes n'auront pas eu la patience d'attendre et s'en seront allées. Aussi faut-il garder à l'esprit que l'aire d'appellation est restreinte et la réputation encore ténue, une attitude désinvolte ne semble pas très judicieuse vis à vis d'une valorisation mise en place pour le bien du patrimoine de chacun. Qui plus est, je n'ai pu que déplorer la présence que de six exploitants dont la cave des Vignerons du Vallon, ce qui ne représente même pas la moitié des producteurs indépendants en AOC. Rater une telle occasion paraît surprenant quand les outils de valorisation du vin de Marcillac ne sont finalement pas légion !

Mais on restera positif en gardant à l'esprit que chacun tend vers l'amélioration avec notamment la présence de projets de valorisation. Aussi est-il à l'étude un projet de route des vins qui commence à prendre à forme alors que l'objectif caché derrière cette entreprise est l'obtention du label « Vignobles et Découvertes ».

C – Une valorisation en devenir

Petit à petit, chaque acteur prend conscience du potentiel que représente le patrimoine viticole de Marcillac, chacun s'emploie donc à proposer des projets afin de développer le vignoble par sa mise en tourisme. Bien que l'objectif soit avant tout économique, il n'en demeure pas moins que les ambitions restent aussi celles de protection, de conservation et de valorisation. Aussi est-ce dans cet esprit qu'est né le projet de la route des vins, prémices à la demande du label « vignobles et découverte ».

1 – De la route des vins...

Des deux grands projets concernant la viticulture du Vallon et son patrimoine, celui de la route des vins est le plus ancien et commence à voir quelques points aboutir. Cependant, la route des vins qui est en train de s'établir, s'inscrit dans le département et non pas dans la seule aire d'appellation de Marcillac. Il s'agit donc d'un projet auquel participent tous les acteurs du Vallon, mais qui n'est pas de leur seul fait.

Ce projet est une entreprise particulièrement courante et se rencontre sur beaucoup d'aires d'appellations viticoles en France. Cette démarche a pour objectif d'augmenter la lisibilité d'un terroir viticole grâce à une signalétique particulière qui permet de lier tous les vigneronns entre eux tout en insérant les objets patrimoniaux et culturels s'il y a lieu. Cette visibilité matérialisée sur le terrain trouve généralement un écho sur la toile : chaque grande région viticole affiche une page internet inhérente à sa route des vins et, de ce fait, met plus facilement en lien les divers matériaux qui constituent le patrimoine. A titre d'exemple voit-on, pour le vignoble de Jurançon, une route des vins centralisée à la Chapelle Rousse et qui propose à la fois réellement une route menant à chacune des propriétés viticole mais également une route symbolique menant à la valorisation de ce terroir par diverses actions comme « la route des vins » au mois de décembre. Cette action a pour but d'organiser une journée porte ouverte chez tous les vigneronns indépendants afin de faire découvrir au public tout autant les produits, par des dégustations, que l'identité locale, par des manifestations culturelles chez chaque exploitant.

Marcillac s'inscrit donc dans cette démarche en vue de relier tous les acteurs nécessaires à un tel projet. Aussi les vigneronns sont-ils les premiers concernés, suivi de près par les collectivités territoriales ainsi que l'office de tourisme Conques-Marcillac. A ceux-là s'ajoutent de plus grands acteurs, tels que le Conseil Général, dès qu'il s'agit d'aborder les questions du financement. Mais ce projet de valorisation n'en est qu'à ses balbutiements, l'accord et les budgets concernant les panneaux de signalisation venant à peine d'être voté. En effet, en raison de quelques désaccords quant à la procédure et aux conséquences que cela va inévitablement engendrer, certains vigneronns ont tenté de retarder l'échéance¹. Une meilleure signalétique aura pour incidence directe d'amener plus de touristes et de clients dans les domaines de l'appellation, ce qui est une des fins en soi, or, de nombreux viticulteurs

¹ Entretien avec Isabelle LOUBET, exploitante à la Carolie, le 18 décembre 2012, à Cougousse.

indépendants ne sont pas encore prêts à assumer toutes ces conséquences. Comme nous l'avons signalé, beaucoup d'exploitants sont en polyculture et ne peuvent pas réaliser le travail agricole tout en offrant une présence optimale nécessaire à l'accueil à des visiteurs. La seule solution serait l'embauche d'une tierce personne, ce qui est impossible au vu des revenus dégagés par la vigne dans une exploitation polyculturelle. Ainsi le projet de route des vins tente de se réaliser sans prendre réellement en considération les questions vitales pour ceux qui appartiennent à la majorité des exploitations de l'appellation : les vigneronns en polyculture et possédant de faibles surfaces. Peut-être s'agirait-il donc de réfléchir à un compromis afin d'allier les intérêts de chacun et de ne pas gâcher un outil de valorisation en voulant précipiter sa mise en place.

Pour l'instant, ce projet reste discret et il fut difficile d'obtenir de réelles informations. La seule qui fut concédée par l'office de tourisme concerne l'objectif final : mettre en place un panneau général à Marcillac qui synthétisera tous les vigneronns du Vallon en répertoriant les données utiles pour les rencontrer et visiter les domaines. Un des atouts supplémentaires de cet outil est la prise en compte des points patrimoniaux du Vallon. Ce panneau récapitulatif sera relayé par une signalisation, uniforme et conforme à la route des vins, qui mènera chez chaque exploitant de l'appellation. Ainsi, en l'état actuel des choses, la route des vins n'est qu'une question de signalétique, l'essentiel du projet ne m'ayant sûrement pas été dévoilé.

Etablir cette route des vins est donc un point positif mais elle ne sera finalement qu'un outil pour répondre à un autre objectif : celui du label « Vignobles et Découvertes ».

2 – ... au label « Vignobles et découvertes ».

L'établissement d'un projet tel que celui de la route des vins n'est que le prélude à un autre dessein d'envergure : l'obtention du label « Vignobles et Découvertes ».

Lancé en 2009, ce label a pour objectif de promouvoir le tourisme dans des régions viticoles qui ménagent un lien étroit vers le thème du vin. Se réclamant de l'œnotourisme, cette distinction est attribuée pour une durée de 3 ans. Dans ce type d'entreprise, il s'agit de mettre en réseau les divers partenaires d'une même région afin qu'ils œuvrent ensemble, au sein d'un même projet, vers la mise en valeur de « destinations à vocation touristiques et viticoles »¹. Le porteur du projet doit donc penser et mettre en lien tous les aspects nécessaires à l'accueil du public œnotouristique : ceci comprend nécessairement les diverses prestations,

¹ Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

qu'elles soient liées au tourisme ou à la viticulture, qu'elles dépendent de la mise en valeur ou de la logistique liée à l'hébergement et l'accueil de public. Ainsi sont pris en compte dans l'établissement de ce dossier les critères relevant de :

« L'hébergement, de la restauration, des activités de découverte des caves, des visites de sites culturels, des découvertes d'espaces naturels, de savoir-faire locaux, des activités de loisirs, des événements, des structures réceptives répondant aux exigences du règlement d'usage et engagés dans la démarche. »¹

Ce label, qui correspond à une marque appartenant à l'Etat, met donc en pratique un règlement spécifique et des démarches codifiées afin de mettre en avant les valeurs que sont la transmission, l'ouverture, le sens de l'accueil et de la consommation responsable ainsi que l'ouverture du vignoble vers le patrimoine culturel, naturel et immatériel². Mais au-delà des valeurs mêmes du label, l'accession à cette marque a pour objectif d'améliorer la lisibilité de l'offre, par le lien établi entre tous les inter-actants du label ; d'augmenter la fréquentation et la consommation, par la renommée apportée grâce au label et enfin développer l'œnotourisme.

Mais il n'est pas si simple d'accéder à tous ces avantages puisqu'il convient d'abord de réaliser un dossier mettant en avant toutes les qualités du projet afin de démontrer la viabilité de l'aire désignée pour recevoir ce label. Cette demande fait ensuite l'objet d'une consultation conjointe du Ministère du Tourisme et de celui de l'Agriculture avant de passer entre les mains d'Atout-France qui rédige un rapport motivé faisant part de son avis. C'est ensuite au tour du Conseil Supérieur de l'Œnotourisme (CSO)³ de débattre de ce rapport en prenant en compte divers critères qui sont « la pertinence du périmètre, l'attractivité viticole et touristique, la pertinence des partenaires engagés et enfin la pertinence du nom »⁴. Ce débat entraînera la formulation d'une recommandation, d'un ajournement ou d'un avis défavorable, décision qui sera éditée sous forme de procès-verbal transmis aux Ministres de l'Agriculture et du Tourisme qui seront les dépositaires de la décision finale. Il convient cependant de signaler qu'un ajournement n'est possible que deux fois successivement à la suite de quoi l'avis sera forcément défavorable. Enfin, comme je l'ai signalé plus tôt, le label n'a qu'une durée limitée de trois ans, terme au bout duquel un dossier de renouvellement devra être

¹ Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

² Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

³ « Créé en mars 2009 à l'initiative du ministre chargé du tourisme et du ministre chargé de l'agriculture, le Conseil Supérieur de l'Œnotourisme est une instance de réflexion et de proposition, constituée en association loi 1901, qui fédère les acteurs de la viticulture et du tourisme afin de développer une dynamique de l'œnotourisme en France. ». Atout France [en ligne]. Consulté le 17 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/conseil-superieur-loenotourisme>.

⁴ Atout France [en ligne]. Consulté le 2 juin 2013. <http://www.atout-france.fr/label-vignobles-decouvertes>.

réalisé afin d'être instruit par Atout France et pour lequel s'en suivra la convocation du porteur du projet devant une commission technique à laquelle participe des membres du CSO.

Ce label pourrait donc être un réel atout pour le patrimoine viticole de Marcillac et sa valorisation, mais le chemin est encore long. Bien qu'il ne s'agisse que du début et que ce label ne soit pour l'instant qu'un lointain objectif, il me semble judicieux de commencer d'ores et déjà à travailler sur les critères de sélection qui sont vastes et multiples. Il faut en effet œuvrer sur tous les fronts, qu'ils soient culturels, touristiques, viticoles ou logistiques, aussi un état des lieux actuel pourrait être un prélude à une mise à jour des critères de sélection pour ce dossier. Nous pouvons en effet nous demander si en l'état actuel des choses, l'offre culturelle et l'offre touristique sont suffisamment développées au regard des potentialités. Certains progrès paraissent nécessaires avant que les vignerons de Marcillac-Vallon et les acteurs publics s'engagent sur cette voie. Il semblerait judicieux de consolider d'ores et déjà une base, avant d'ambitionner un quelconque projet sur un terrain qui, aux vues des exigences, manque pour l'instant de consistance : des actions de valorisation sont bien menées par divers acteurs, mais elles pourraient être optimisées afin de répondre aux nécessaires obligations de ce label.

Les objectifs sont donc particulièrement présents et la valorisation du vignoble et du vin est à l'étude. Cependant, des progrès paraissent nécessaires, aussi vais-je proposer des suggestions d'amélioration.