Table des matières

Introduction	1
Jean-Louis ERMINE	
Partie 1. Préservation des savoirs traditionnels	3
Chapitre 1. Développer des compétences dans les métiers traditionnels : l'exemple du film documentaire	5
Jean-Claude COULET	
1.1. Introduction	5
1.2. Pourquoi s'intéresser à la formation des compétences dans les métiers traditionnels ?	6
1.3. Les apports de la théorie	8
1.3.1. La dynamique des compétences individuelles	8
1.3.2. L'articulation entre compétences individuelles et compétences collectives	10
1.4. La conception et la mise en œuvre d'un dispositif de formation inspiré par la théorie	13
1.4.1. Le choix d'une utilisation particulière du film documentaire à visée formative.	13
1.4.2. Le dispositif de formation et ses justifications théoriques	14
1.4.3. La portée d'un tel dispositif de formation.	18
1.5. Conclusion	19
1.6. Bibliographie	20

Chapitre 2. Extimisation des savoirs traditionnels du parage d'onglons et fondement de leur acquisition 23

Mathilde DUMAS LEROY, Joffrey BEAUJOUAN, Sophie CHAUVAT,
Géraldine RIX-LIÈVRE et Michel RECOPE

2.1. Introduction	23
2.2. Le contexte et les objectifs de l'étude	24
2.3. Une tâche emblématique du métier d'éleveur ovin : le parage d'onglon	25
2.4. Différents profils d'éleveurs dans la relation au parage	26
2.5. Le parage dans les formations actuelles	28
2.6. Les compétences et connaissances construites par les éleveurs en réussite	31
2.7. Méthodologie d'obtention de ces résultats	38
2.8. Quels sont les éleveurs ayant construit ces connaissances ?	39
2.9. Position théorique	41
2.10. Perspectives de formation	44
2.11. Conclusion	46
2.12. Bibliographie	47

Chapitre 3. Gestion des connaissances dans la restauration du bâti ancien 49

Jean-Louis ERMINE, Jérôme CHOULY, Benoit LE BLANC
et Guilhem LE MOIGNE

3.1. Introduction	49
3.2. Le projet de transfert des savoir-faire dans la restauration du bâti ancien en Périgord	50
3.3. Description du projet	51
3.4. Phase 1 : cartographie des savoirs critiques	52
3.4.1. Étape 1 : réalisation de la carte des savoirs	52
3.4.2. Étape 2 : analyse de criticité	52
3.5. Phase 2 : réalisation du livre de connaissances de l'expert	54
3.6. Phase 3 : réalisation d'un livret de formation	55
3.7. Phase 4 : captation des gestes techniques spécifiques	55
3.8. Phase 5 : conception d'un dispositif de formation	60
3.9. Conclusion	62
3.10. Bibliographie	63

Chapitre 4. Méthode de modélisation de connaissances essentielles pour la préservation d'un héritage culturel	65
Imane EL AMRANI, Abdelmjid SAKA et Nada MATTA	
4.1. Résumé	65
4.2. Introduction.	66
4.3. L'artisanat du zellige marocain	66
4.4. Cartographie des connaissances critiques	69
4.4.1. La méthode GAMETH.	69
4.4.2. La méthode de cartographie de connaissances critiques ou méthode « M3C ».	70
4.5. L'approche « 3CMA » proposée dans cette étude : adaptation de GAMETH et de M3C	70
4.5.1. Identification des principaux thèmes à considérer dans le métier du zellige.	73
4.5.2. Identification des principaux thèmes.	75
4.5.3. Définition de la criticité des connaissances représentées	75
4.6. Modélisation des connaissances critiques	80
4.6.1. Étape 1 : identification des sources de connaissances (les artisans experts)	80
4.6.2. Étape 2 : recueil des connaissances	80
4.6.3. Étape 3 : modélisation des connaissances du zellige de Fès par la méthode MASK	81
4.7. Extrait des résultats de la modélisation de connaissances.	81
4.7.1. Modèle portant sur la connaissance des couleurs et de leur préparation.	83
4.7.2. Modélisation portant sur la technique de la découpe des morceaux de zellige : « la technique du Taksir ».	83
4.8. Apport de la modélisation dans le métier de zellige	86
4.9. Conclusion	86
4.10. Bibliographie	87
Chapitre 5. Distiller le cognac et analyser les cultures globales de la distillation pour préserver la mémoire vivante de ses savoirs traditionnels	89
Vanessa FERÉY	
5.1. Résumé	89
5.2. Introduction.	90
5.3. Un héritage vivant de l'Humanité à sauvegarder.	91
5.3.1. Interculturalité du cognac et diversité professionnelle	92
5.3.2. L'eau-de-vie de Cognac, un patrimoine culturel immatériel en France.	93

5.3.3. Nommer et normaliser pour transmettre et innover	95
5.4. Domaines de collecte des données	
pour une candidature internationale	98
5.4.1. Épistémologie d'un patrimoine immatériel	98
5.4.2. Muséologie d'une culture matérielle vivante	99
5.5. Conclusion	105
5.6. Annexe	106
5.7. Bibliographie	107
Partie 2. Transmission des savoirs traditionnels	111
Chapitre 6. Problématique de la transmission	
des savoirs traditionnels	113
Jean-Claude COULET	
6.1. Les enjeux de la transmission	113
6.2. Comment voir la transmission ?	114
6.3. Comment aborder la transmission des savoirs traditionnels ?	115
6.3.1. Interroger la notion de transmission	115
6.3.2. Interroger la littérature scientifique	116
6.3.3. Interroger l'articulation entre compétences individuelles et collectives	116
6.4. Bibliographie	117
Chapitre 7. Soutenir le patrimoine industriel et les savoir-faire	
locaux au service des territoires : le cas de Terre et Fils	121
Benjamin CABANES, Juliette KEOHANE, Laure LIGNON et Pierre BERTRAND	
7.1. Introduction	121
7.2. Le patrimoine industriel des territoires	122
7.3. Les savoir-faire du patrimoine industriel :	
un bien commun à valoriser	123
7.4. Préserver et renouveler les savoir-faire locaux	124
7.5. Terre et Fils et Terre et Fils investissement : un fonds de dotation et une société d'investissement	124
7.6. De la gestion des connaissances à la gouvernance du patrimoine industriel	126
7.7. Bibliographie	127

Chapitre 8. Le campus régional du patrimoine bâti, de la restauration à l'écoconstruction, un outil au service du territoire alliant tradition et innovation. 129

Sophie SEICA et Mickael LANDEMAINE

8.1. Contexte : filières en mutation.	129
8.1.1. La Nouvelle-Aquitaine riche de ses savoir-faire	129
8.1.2. Évolution nécessaire des pratiques face aux transitions	130
8.1.3. Un réseau d'acteurs au cœur du projet.	131
8.2. Un projet ambitieux au service d'un territoire	132
8.2.1. Vers une évolution des formations	133
8.2.2. Promotion et attractivité de la filière au niveau régional	134
8.2.3. L'importance du développement des pratiques collaboratives.	134
8.3. Bibliographie.	135

Chapitre 9. Des savoirs traditionnels aux connaissances agroécologiques 137

Vincent SOULIGNAC et Matthieu HIRSCHY

9.1. Introduction.	137
9.2. Les connaissances de l'agriculture contemporaine.	138
9.2.1. État de la gestion des connaissances en agriculture en 2010.	138
9.2.2. Évolutions depuis les années 2010 de la gestion des connaissances en agriculture	140
9.3. Quand situer les connaissance traditionnelles en agriculture ?	141
9.4. Comment retrouver les connaissances traditionnelles ?	144
9.4.1. Le modèle SECI et les connaissances traditionnelles	144
9.4.2. Pister les écrits pour rechercher des connaissances traditionnelles	145
9.4.3. Enquête auprès des derniers témoins.	146
9.5. Contenu de ces connaissances traditionnelles.	147
9.6. Méthode proposée pour rechercher des connaissances traditionnelles et leur contenu.	151
9.7. Apport des connaissances traditionnelles pour enrichir les connaissances modernes en vue de contribuer à l'agroécologie	152
9.8. Conclusion	154
9.9. Bibliographie.	154

Chapitre 10. Transmission des connaissances au sein des coopératives agricoles au Maroc : typologie des entraves et perspectives d'amélioration 159

Rachid ELKACHRADI

10.1. Introduction	159
10.2. Cadre conceptuel et théorique	160
10.2.1. Cadre conceptuel	160
10.2.2. Typologie des obstacles au management des connaissances.	162
10.3. Cadre méthodologique	163
10.3.1. Contexte de recherche	163
10.3.2. Méthodologie de recherche	163
10.4. Présentation des résultats	165
10.4.1. Méthodes de transmission des savoir-faire traditionnels au sein des coopératives	165
10.4.2. Obstacles individuels	166
10.4.3. Obstacles organisationnels	166
10.4.4. Obstacles technologiques	167
10.5. Discussion des résultats	168
10.5.1. Obstacles au partage des connaissances	168
10.5.2. Motivations pour le partage des connaissances.	169
10.5.3. Propositions pour surmonter les obstacles au partage des connaissances.	170
10.6. Conclusion	171
10.7. Bibliographie	172

Chapitre 11. La place du numérique dans la valorisation des savoir-faire artisanaux du luxe 175

Benjamin ADAM, François GRAVIÉ-PLANDÉ et Martine HLADY-RISPAL

11.1. Introduction	175
11.2. Redorer le rôle de l'artisan en tant qu'artiste	176
11.3. Communiquer au client l'excellence à la française.	177
11.4. Recruter les talents de demain	178
11.5. Faire renaître des techniques ancestrales oubliées	179
11.6. Conclusion. Artisanat et numérique : l'alliage du futur pour le luxe ?	182
11.7. Bibliographie	182

Chapitre 12. Transmission traditionnelle et initiatique des savoirs dans le compagnonnage	185
Jean ERCEAU, Dominique SAFFRE et Jean-Louis ERMINE	
12.1. Introduction	185
12.2. Le compagnonnage, une tradition et une histoire	187
12.3. Le compagnonnage, une tradition et une organisation	188
12.4. Du désir d'en connaître à l'acquisition de connaissances	190
12.4.1. Le désir d'en connaître	190
12.4.2. De la perception au savoir	190
12.4.3. Du savoir au savoir-faire	191
12.4.4. Du savoir-faire à la connaissance	191
12.5. <i>Ingenium</i> et connaissance.	191
12.5.1. La connaissance, une affaire de conscience.	191
12.5.2. La perception.	192
12.5.3. La mise en situation d'apprentissage.	193
12.5.4. Les dynamiques de la pensée et leurs acteurs.	194
12.5.5. De la perception à l'action : le travail, une affaire de conscience	196
12.6. La mise en œuvre de l' <i>ingenium</i> dans l'apprentissage du compagnon	198
12.6.1. Le rôle des acteurs de la pensée.	198
12.6.2. La mise en œuvre du processus d'apprentissage	199
12.7. Les dimensions du travail du compagnon	200
12.7.1. Les dimensions de l'espace et du temps	200
12.7.2. La dimension sémantique	201
12.7.3. La dimension de l'esprit	201
12.7.4. Le compagnonnage, un travail de qualité confronté à la valeur travail	203
12.8. Conclusion	204
12.9. Bibliographie	205
 Partie 3. Valorisation et création liées aux savoirs traditionnels	 207
 Chapitre 13. De la transmission des connaissances traditionnelles à l'innovation pédagogique	 209
Valérie LEHMANN et Valérie COLOMB	
13.1. Contexte de l'essai	209
13.2. À propos des Katsina dolls et de la transmission des savoirs traditionnels	209
13.3. À propos d'objets frontières, de pédagogie active et d'appropriation	212

13.4. À propos d’architecture, de forme et de langage	213
13.5. Vers un concept inédit de « sculpture de connaissances ».	214
13.6. Une première expérimentation	216
13.7. Une seconde expérimentation	217
13.8. Les expérimentations à venir	219
13.9. Considérations théoriques d’importance pour aller plus avant	219
13.10. Bibliographie	220

Chapitre 14. Le poêle maçonné artisanal 223

Aurélien GERMAIN-THOMAS

14.1. De la tradition à la modernité	223
14.1.1. Quelques éléments sur les origines du poêle maçonné	223
14.1.2. Le poêle maçonné, un système de chauffage performant mais méconnu	224
14.1.3. Contexte actuel.	227
14.2. Le métier de poêlier	228
14.3. La structuration d’une nouvelle filière	230
14.3.1. L’AFPMA	230
14.3.2. L’AFPMA : objet et missions	230
14.3.3. L’écosystème autour de l’AFPMA	231
14.4. Les axes de développement.	235
14.4.1. Le développement de la filière et la reconnaissance du poêle maçonné et du métier de poêlier	235
14.4.2. L’écriture des règles professionnelles	237
14.4.3. Le laboratoire de recherche appliquée pour des types constructifs divers avec l’édition d’un logiciel de dimensionnement	237
14.4.4. La création de formations pour adultes	238
14.5. Conclusion. Un savoir-faire artisanal local à forte intensité sociale	240
14.6. Bibliographie	243

**Chapitre 15. La gestion des connaissances dans la filière
des champignons forestiers au Québec :
une courbepointe de connaissances. 245**

Laurent RENARD et Martin CLOUTIER

15.1. Introduction	245
15.2. Contexte : le système de valeur de la filière des champignons forestiers	249
15.2.1. Éléments de contexte des champignons forestiers au Québec	249
15.2.2. Système de valeur des champignons forestiers au Québec	252
15.3. Démarche méthodologique de recherche.	255

15.4. Modèle conceptuel	257
15.4.1. Les catégories de connaissances au niveau collectif	257
15.4.2. Le répertoire de connaissances individuelles et collectives.	265
15.5. Deux cas pour illustrer la gestion des connaissances	266
15.5.1. Le cas : The Wild Basket	267
15.5.2. Le cas : interaction entre les connaissances technologiques et scientifiques et les CET et connaissances locales	269
15.6. Discussion	272
15.7. Conclusion	274
15.8. Bibliographie	275

**Chapitre 16. Reconstruire une filière par les savoir-faire dans
un secteur traditionnel : le cas de la marque de jeans 1083** 281

Juliette KEOHANE et Benjamin CABANES

16.1. Introduction	281
16.2. La filière : une organisation industrielle hiérarchique entre fournisseurs et clients	282
16.3. La recréation de savoir-faire : une dynamique client/fournisseur inversée au modèle traditionnel de filière	284
16.4. Un rôle moteur de la marque dans la transmission des savoir-faire auprès des fournisseurs	287
16.5. Des relations de coordination et de coopération : la formation d'un écosystème industriel	289
16.6. Conclusion	290
16.7. Bibliographie	291

**Chapitre 17. L'écosystème social territorial comme solution
pour la transmission et la valorisation
des savoirs traditionnels** 293

François GRAVIÉ-PLANDÉ

17.1. Introduction	293
17.2. Les savoirs traditionnels au sein d'un territoire	294
17.2.1. Rôle et signification des savoirs traditionnels	294
17.2.2. Défis de la transmission des savoirs traditionnels	295
17.2.3. Importance de la préservation des savoirs traditionnels	296
17.3. Valoriser les savoirs traditionnels grâce à l'EST et les organisations en réseaux	297
17.3.1. Principes et mécanismes de l'EST	297
17.3.2. Exemple concret : Terra Garona	298
17.3.3. Défis et opportunités de l'EST	301

17.4. Conclusion	304
17.5. Bibliographie	304

Chapitre 18. Cognac, le temps long des savoir-faire traditionnels et des innovations parcimonieuses 307

Bertrand BLANCHETON

18.1. Introduction	307
18.2. Des savoir-faire traditionnels, au cœur de la proposition de valeur . .	309
18.2.1. La distillation, un processus très encadré	309
18.2.2. L’influence capitale des savoir-faire des tonneliers	311
18.2.3. Les nombreux enjeux du vieillissement	311
18.2.4. L’art des maîtres de chai	312
18.3. Le cahier des charges de l’AOC, une protection pour les savoir-faire et un encadrement fort de l’innovation	313
18.3.1. Une AOC pour protéger le produit et les savoir-faire	313
18.3.2. Le rôle du BNIC dans la gestion de l’AOC et la dynamique du <i>cluster</i>	314
18.3.3. Un exemple d’innovation en marche : la chauffe sans gaz	316
18.3.4. Les différenciations offertes au sein de l’AOC	316
18.4. Conclusion	318
18.5. Bibliographie	319

Liste des auteurs 321

Index 325