

FORMA-  
TION

Approche en conservation  
préventive d'un domaine  
ouvert au public

du 1<sup>er</sup> au 3 décembre 2021  
Château de La Brède

## **Approche en conservation préventive d'un domaine ouvert au public**

### **Objectifs visés**

- Savoir anticiper et reconnaître les altérations pour conserver le patrimoine.
- Connaître la déontologie de la conservation restauration.
- Connaître les différentes techniques de nettoyage : ce que l'on peut faire ou pas.
- Connaître les différentes techniques de dépoussiérage des œuvres écrites.

### **Le programme du cours**

## **Déontologie de la conservation et de la restauration**

#### **1. Théorie**

- 1.1.** Définition de la conservation restauration
- 1.2.** Principes généraux
- 1.3.** Environnement et biens culturels
- 1.4.** Organigramme de la conservation restauration
- 1.5.** Théorie de la restauration
- 1.6.** Vocabulaire indispensable

#### **2. Pratique**

- 2.1.** Pratique et réalisation d'un constat d'état. Evaluer les altérations et risques de dégradation sur différents matériaux : bois, cuivre, papier, marbre, bronze...
- 2.2.** Mettre en place un protocole pour anticiper et éviter les dégradations.
- 2.3.** Nettoyage et limite d'intervention pour rester dans le domaine du préventif.
- 2.4.** Dépoussiérage des œuvres écrites.
- 2.5.** Les forces de dispersion

## **Modalités de personnalisation d'accès à la formation**

- Dossier de préinscription avec cv pour tous les participants.

## **Pré-requis**

- La formation s'adresse à des candidats âgés d'au moins 18 ans, futurs professionnels, professionnels débutants, personnes en reconversion, professionnels accomplis voulant remettre à jour leurs connaissances, à toute personne exerçant un métier en relation avec les œuvres d'art (métiers de la culture), à toute personne désirant accroître ses connaissances sur le plan pratique et technique dans le domaine de la conservation restauration.

## **Les modalités techniques pédagogiques et d'encadrement**

- Moyens pédagogiques : Formation alternée de cours théoriques avec mise en œuvre pratique.
- Des supports pédagogiques seront distribués au stagiaire. Ils lui serviront, avec les exercices faits en pratique, de guide pour le futur.
- Cours théoriques *in situ*
- Temps de repos prévus.

## **Modalités d'évaluation des connaissances et validation**

- Qcm et/ou quiz en cours de formation
- Travaux pratiques en cours de formation  
les participants recevront une attestation de fin de stage.

## **Modalités d'évaluation de l'appréciation des stagiaires**

- Évaluation de formation à chaud (sous forme de questionnaire remis au stagiaire à la fin du stage).

## **Moyens permettant de suivre l'exécution de la formation et d'en apprécier les résultats**

- Fiche de présence en formation
- Évaluation de formation à froid (sous forme de questionnaire remis au stagiaire ou à un collaborateur ou supérieur 6 mois après la formation).

## **Cette formation se déroulera au Château de La Brède, 65 avenue du château, 33650 La Brède.**

Après deux ateliers, en 2018 à la Villa Arnaga sur la Conservation préventive des collections papier et en 2019 au Musée Labenche à Brive sur la Conservation des collections mobilier, le réseau des Maisons d'écrivain et patrimoines littéraires de Nouvelle-Aquitaine propose une formation de trois jours, du 1<sup>er</sup> au 3 décembre 2021, sur la conservation préventive et curative d'une maison d'écrivain et des collections patrimoniales. Les objectifs en sont de :

- Savoir anticiper et reconnaître les altérations pour conserver le patrimoine.
- Connaître la déontologie de la conservation restauration.
- Connaître les différentes techniques de nettoyage :  
ce que l'on peut faire ou pas.
- Connaître les différentes techniques de dépoussiérage des œuvres écrites.
- Évaluer les risques de dégradation de différents matériaux: parquets, boiseries, ...

Grâce à une aide financière de la DRAC Nouvelle-Aquitaine et à une participation de notre fédération nationale, le coût par stagiaire est divisé par deux.

### **Durée de la formation**

- Durée de la formation 21 h 30

### **Dates et horaires**

- Les 1<sup>er</sup>, 2 et 3/12/2021
- Le 1/12/2021 de 9 h 30 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h
- Le 2/12/2021 de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 30
- Le 3/12/2021 de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 16 h

### **Contacts pour la formation**

**Béatrice Labat**

Conservatrice de la Villa Arnaga - Musée Edmond Rostand  
conservatrice@arnaga.fr

Tél : 05 59 29 94 95 (direct et répondeur)

**Retrouvez toute l'actualité du Réseau des Maisons d'écrivain en Nouvelle-Aquitaine sur le site [meplna.fr](http://meplna.fr) et sur notre page facebook**

# D'XNSCRXON BUDDEFXN

## **Formation** **Approche en conservation** **préventive d'un domaine** **ouvert au public**

**du 1<sup>er</sup> au 3 décembre 2021**  
Château de La Brède

**À renvoyer par mail à : [contact@meplna.fr](mailto:contact@meplna.fr)**

Nom:

Prénom:

Organisme:

Adresse:

Tél.:

Courriel:

### **Participation demandée (inscription et repas du midi): 300 € par personne**

Votre règlement est à effectuer par chèque, ou par virement, à l'ordre de *Maisons d'écrivain en Nouvelle-Aquitaine* et à renvoyer par courrier à la trésorière Isabelle Oberson, Château de La Brède, avenue du Château, 33650 La Brède

#### **Responsable et contacts pour l'hébergement**

**Isabelle Oberson**

**Directrice du Château de La Brède**

**[i.oberson@chateaulabrede.com](mailto:i.oberson@chateaulabrede.com)**

**Tél : 05 57 95 96 25**

## Hôtels

### Relais Akena La Brède

1, rue Viana, Zac Du Filleau, 33650 La Brède

Tél. : 05 57 71 32 65

Nuit basse saison : 73 €. / Petit déjeuner : 10,70 €.

<https://www.hotels-akena.com/>

hotel/hotel-akena-bordeaux-la-brede

### Résidence hôtelière Alizés

1, Allée Jean de L'Isle, 33650 La Brède

Tél. : 05 57 71 32 65

Nuit basse saison : 83 € / Lit supplémentaire : 20 €

<https://residence-hoteliere-alizes.fr/>

### Château de Lantic

10, Route de Lartigue, 33650 Martillac

Tel : 05 56 72 58 68

<https://www.chateaudelantic.com/>

## Restaurants

### Le philosophe

1,, rue Viana, Zac Du Filleau, 33650 La Brède,

### Le Cercle

11 Pl. Montesquieu, 33650 La Brède

### La table de Montesquieu

9, Pl. Saint-Jean d'Etampes, 33650 La Brède

**Stationnement** au parking du château pendant la durée du stage (gratuit)

## Pour en savoir plus

### Office de Tourisme de Montesquieu

3, place Marcel Vayssière

33650 Martillac

Tél. 05.56.78.47.72

[info@tourisme-montesquieu.com](mailto:info@tourisme-montesquieu.com)