



L'Abbaye Saint-Pierre de Vertheuil

Un pôle œnologique et culturel, le premier campus du vin au cœur du Médoc

L'Abbaye Saint-Pierre de Vertheuil

Quelques repères :

Vertheuil, commune de 1350 habitants, est située au centre du Médoc, **à 50 km de Bordeaux.**

Riche d'un patrimoine protégé important dont l'abbaye en est le fleuron, Vertheuil est **au centre des vignobles du Médoc**, à proximité **des Grands Crus Classés.**

Cette situation privilégiée oriente tout naturellement le site vers la vigne et le vin, l'oenotourisme et pour sa qualité architecturale, vers le tourisme patrimonial.

Historique du site :

L'abbaye Saint Pierre de Vertheuil est une ancienne abbaye des Chanoines Réguliers de Saint Augustin, fondée au XI^e siècle.

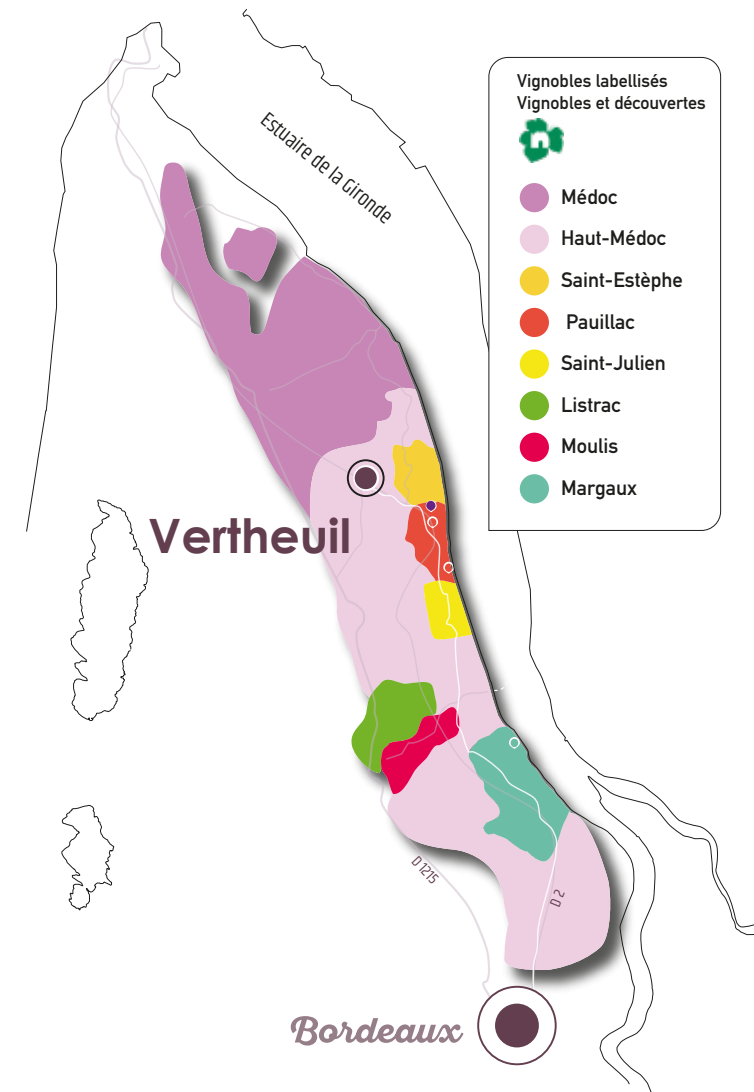
Dévastée pendant les guerres de Cent ans et de religion, elle est reconstruite au XVIII^e siècle.

Le site abbatial se compose d'une église, jouxtant un logis des Chanoines, une ferme, un parc.

De l'antique abbaye restent des vestiges de la salle capitulaire et des caves voûtées. Elle constitue un ensemble architectural d'un grand intérêt allant du XI^e au XV^e siècle.

Le site devient propriété de la commune en 1974, après la malheureuse démolition partielle du logis en 1952.

Le périmètre du site bénéficie d'une protection par inscription sur la liste des Monuments Historiques, tandis que le logis conventuel est en cours de classement. L'église abbatiale a été classée Monument Historique (MH) depuis 1840 (Liste Mérimée).



Le projet

“Il n'est nul art au monde auquel soit requis une plus grande philosophie que la vigne”

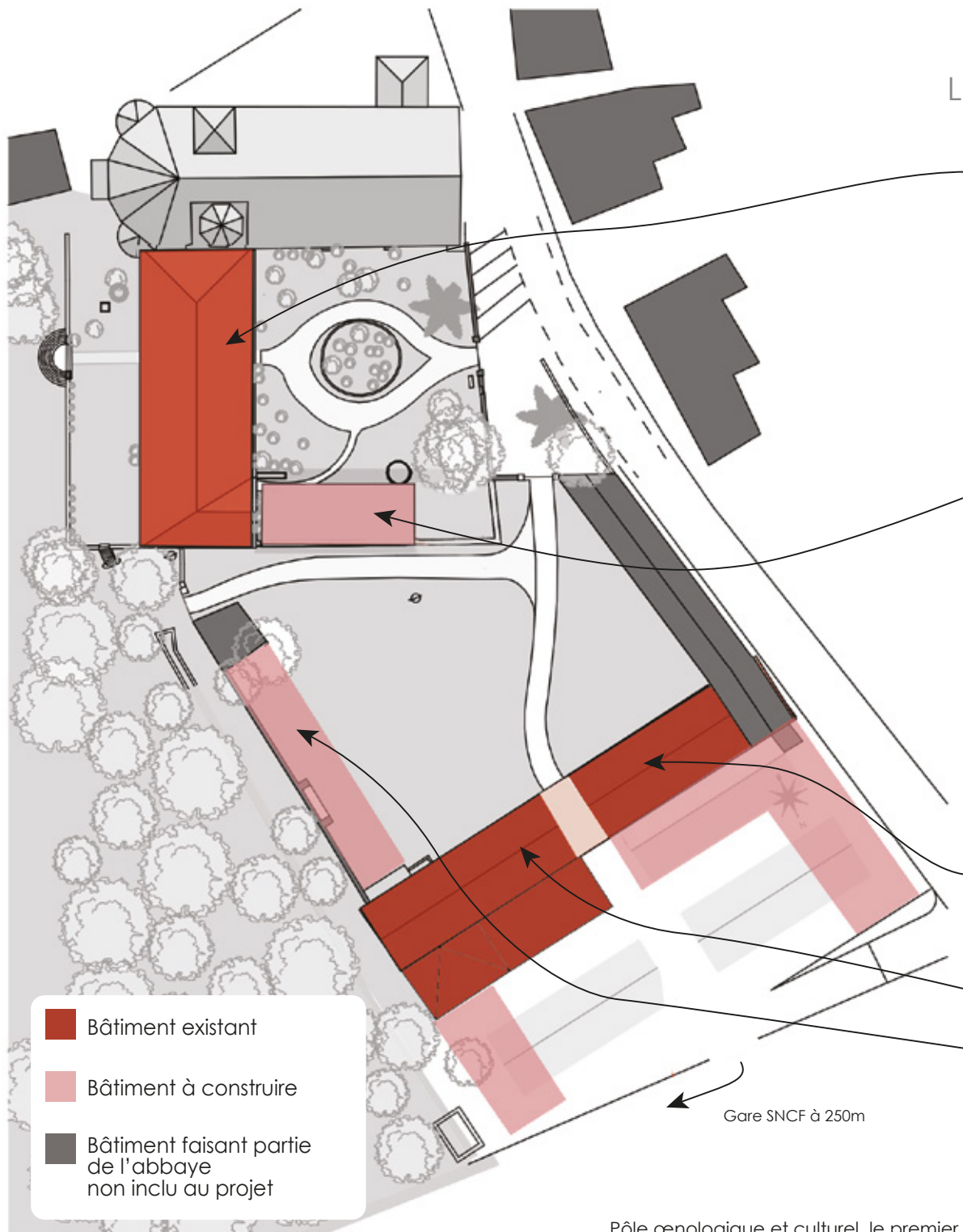
Bernard Palissy

Site culturel et touristique, l'abbaye s'engage dans la revitalisation d'un territoire rural, célèbre pour son vignoble, mais cependant déshérité, et participe à sa valorisation.

Deux leviers sont actionnés :

- L'abbaye est au cœur des vignobles du Médoc et des grands crus classés. Sa restauration permet d'y accueillir **un pôle de formation professionnelle d'excellence dans les métiers de la vigne et du vin, et de l'hôtellerie.**
- L'abbaye, au cœur du Médoc, présente un ensemble architectural d'envergure. Sa restauration permet de l'ouvrir à la visite et d'y accueillir des événements culturels, artistiques et oenotouristiques.





Le campus

L'abbaye

Espaces utilisés par l'université :

Les **caves**, les 2 **salles du RDC** (41 et 61m²), 3 cellules au 1^{er} étage, soit au total 250 m².

Espaces partagés avec l'offre patrimoniale :

La galerie du cloître, la galerie des moines, le vestibule vert, la cafétéria et l'espace traiteur soit au total 700 m²

Espaces utilisés par l'offre patrimoniale :

Le logis de l'abbé et le Petit Musée d'Automates soit au total 164 m²

Le pavillon d'accueil contemporain

Espace partagé entre l'université et les visiteurs : 170m²

Accueil et information, boutique (110 m²), sanitaires et ascenseur (40m²)

Au 1^{er} étage : terrasse destinée aux réceptions (110m²), sanitaires et ascenseurs (40m²).

La ferme

Espaces utilisés par le campus :

Le **chai à barriques** : **700 m²** sur 2 niveaux, comprenant un **amphi de dégustation** de 30 places et **3 salles de cours modulables** au rdc de 150m² au total, et les espaces administratifs et logistiques.

Salle des Augustins : **une salle de conférence** de 150 places partagée avec la commune de **300 m²**

Anciennes écuries : **ateliers culturels et artistiques**.



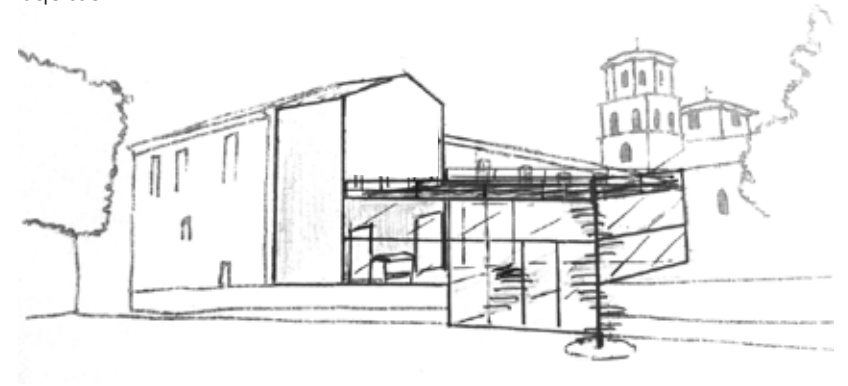
Portfolio

L'abbaye



Le pavillon d'accueil contemporain

Esquisse



La ferme



Les enjeux

L'Abbaye de Vertheuil, véritable campus au milieu des vignes.
Un équipement structurant à hauteur des enjeux.

Enjeux pédagogiques

Au cœur des vignobles et du Parc naturel régional Médoc, dans une démarche innovante de «mentoring», associant théorie et pratique, les stagiaires apprendront les évolutions durables du vignoble, en particulier, pour :

- Renforcer l'attractivité des métiers et acquérir des compétences au service d'une viticulture en transition économique, sociale, et environnementale, qui s'adapte aux grandes tendances sociétales.
- Transformer les relations avec les clients en lien avec les attentes des consommateurs.

En résumé pour répondre aux enjeux de demain.

Au cœur d'une région très touristique, les espaces proposés pourront accueillir également des programmes pédagogiques orientés vers l'«hospitality» et particulièrement adaptés aux exigences d'un secteur en pleine évolution.

Enjeux touristiques

Site patrimonial d'envergure, l'abbaye proposera également la découverte de sa dimension historique et patrimoniale au moyen d'un outil oenotouristique Unissant «vin, patrimoine et culture». Y seront développées les fonctions suivantes :

- Accueil du public dans un espace contemporain d'informations et de services.
- Musées (écomusée, petit musée d'automates), espace d'interprétation dans l'appartement de l'abbé et galeries dévolues aux expositions temporaires.
- Découverte de l'ensemble abbatial.
- Animations diverses à destination de tous publics avec circuits de visites des vignobles et des sites naturels.

Enjeux économiques

L'abbaye deviendra un moteur économique et social pour le Médoc.

Indépendamment du pôle formation, un site d'hébergement va se développer dans les anciens locaux de la maison de retraite, avec des emplois à la clé en phase travaux et en phase exploitation.

La restauration du site abbatial, la construction et l'aménagement des bâtiments annexes généreront des emplois sur 2 ans.

En phase exploitation, les pôles formation et touristique seront source d'emplois.

Sans compter les retombées de la fréquentation touristique et de l'arrêt SNCF dans le village.



Les acteurs

Une cellule de pilotage

Commune de Vertheuil, Maître d'ouvrage :

- **Dominique Turon**, Maire, carrière professionnelle dans l'industrie pétrolière, logistique et maintenance.

Fonds de dotation abbaye de Vertheuil :

- **Rémi Jarris**, Président, Maire Honoraire de Vertheuil, juriste et économiste (Faculté de Droit Paris Panthéon et Sciences Po Paris).
- **André Ribas**, Administrateur, Ecole de Santé Navale de Bordeaux, pharmacien du Service de Santé des Armées, biologie et logistique médico-militaire.
- **Jean-Claude Botmans**, Essec, logisticien et RSE.

Des financements publics

Pour soutenir un projet structurant

Dans la mesure où ce projet est structurant pour le territoire et son économie, les financeurs publics sont attendus à hauteur de 50 % de son plan de financement dont l'enveloppe est proche de 15 M€.

- La Commune de Vertheuil apporte le site par bail emphytéotique.
- L'Etat intervient avec La DRAC, la DETR et Le CRTE.
- La Région avec les programmes européens.
- Le Conseil Départemental.
- Le Parc naturel régional Médoc, sans participer au financement, propose son intermédiation pour accéder à diverses autres possibilités.

Un Fonds de dotation

Pour collecter les dons privés.

Il reste 50% à financer par le secteur privé.

Institué par la Loi de Modernisation de l'économie du 4/08/2008, le Fonds de dotation est l'équivalent français de l'endowment fund américain... Il bénéficie du rescrit fiscal en faveur du donateur.

Il est la préfiguration de la Fondation Reconnue d'Utilité Publique qui deviendra la structure de portage du projet, après appel à candidature en vue d'une délégation de service public.

Une Fondation Reconnue d'Utilité Publique

Le choix de confier la structure de portage du projet, par DSP, à une Fondation Reconnue d'Utilité Publique est inspiré par les motifs suivants :

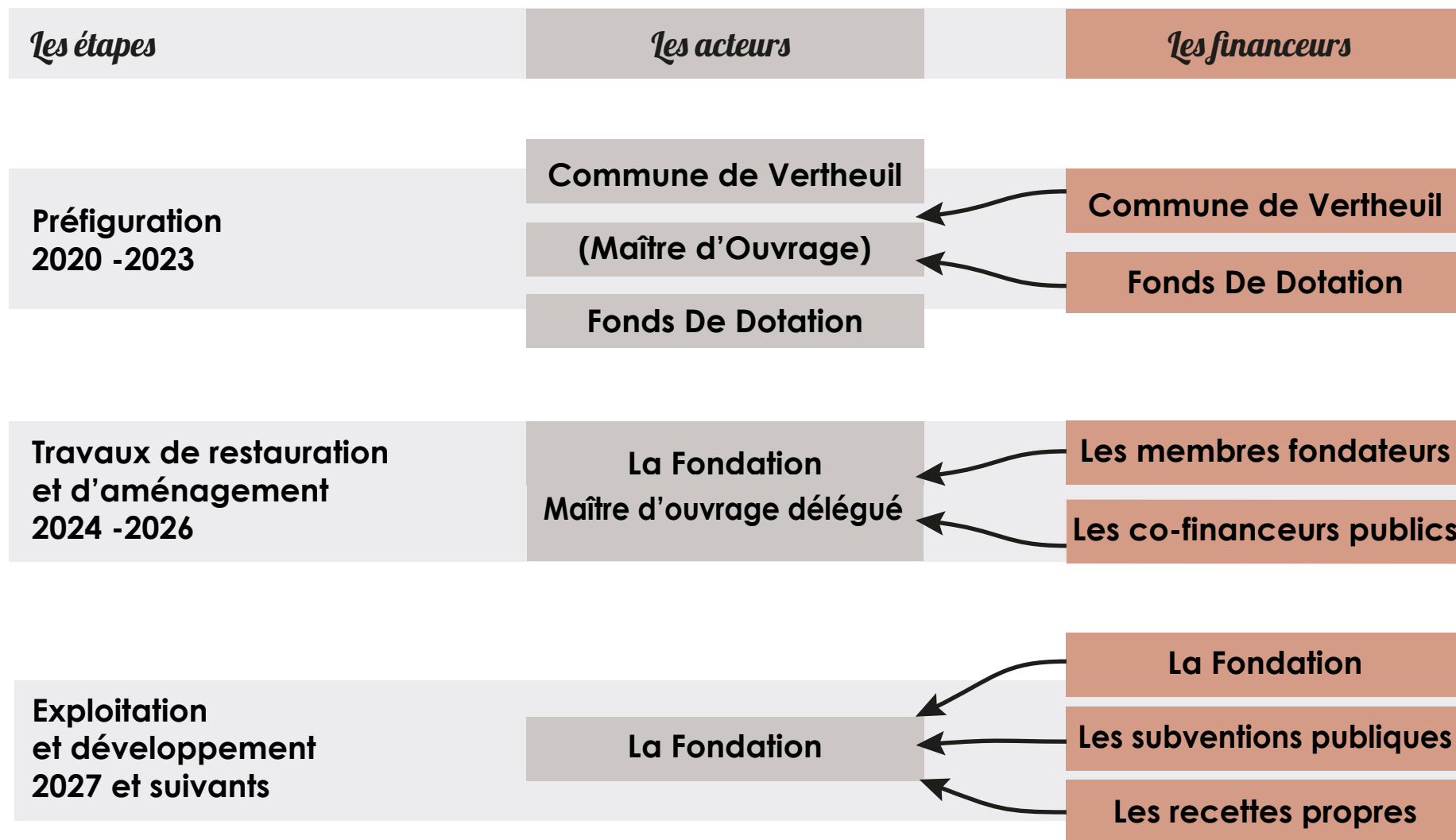
- Le portage financier de la maîtrise d'ouvrage par la Commune est trop lourd et déséquilibrerait les finances communales.
- La Communauté de communes Médoc Cœur de Presqu'Île de désire pas s'impliquer dans le projet.
- Les Collectivités Territoriales, tout en exprimant l'intérêt pour le projet et projetant d'y participer, désirent qu'il soit pris en main par des acteurs locaux.

Un appel à projet sera lancé et les acteurs locaux désirant y participer seront réunis dans une Fondation qui recevra par Délégation de Service Public la maîtrise d'ouvrage du projet et passera avec la Commune un bail emphytéotique.

La Fondation prendra en charge les travaux et l'exploitation future du site (coordination des intervenants pédagogiques, organisation humaine et technique, animations oenotouristiques et culturelles etc...).



Montage juridique et financier



Offre de formations dans les métiers de la filière vitivinicole,
de la production à la commercialisation au cœur d'un des vignobles les plus prestigieux du monde

Cette proximité reliant les aspects théoriques et pratiques est un maillon important pour l'orientation, la formation et l'évolution professionnelles dans un secteur d'emploi qui sous-tend l'activité économique essentielle du territoire.

- s'adressant à un public professionnel les formations peuvent permettre le développement des compétences et la sécurisation du parcours professionnel dans le cadre :
 - de la FTLV (Formation Tout au Long de la Vie),
 - du CPF (Compte personnel de Formation),
 - de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience),
 - de la VAPP (Validation d'acquis Professionnels et Personnels) qui permet une reprise d'études supérieures sans avoir le titre requis.
- s'adressant à tout public les formations et stages peuvent permettre la valorisation et le faire-connaître des atouts de cette filière tout en favorisant le rayonnement du territoire.
 - Initiation à l'œnologie : comprendre la filière et savoir communiquer,
 - Initiation à la dégustation : les différentes étapes, exprimer et partager ses perceptions, maîtriser le vocabulaire, découvrir la typicité des grands cépages, perfectionnement des connaissances et des techniques de dégustation,
 - Amélioration en techniques de vinification et en pratiques œnologiques : découvrir les innovations en œnologie, gérer les différentes étapes de la vinification, maîtriser les procédés, reconnaître les défauts olfactifs et gustatifs,
 - Viticulture : pérenniser la qualité d'un vignoble, acquérir des connaissances en viticulture et vinification biologiques, notions d'agroécologie,
 - Développement d'une filière éco-oenotouristique,
 - Stages courts demandés par les entreprises de la filière ou proposés à la clientèle oenotouristique.



Offre de formations dans les métiers de l'«hospitality» au cœur d'une région très touristique et au milieu du vignoble

Malheureusement riche en offres d'emploi non-satisfaites, ce secteur peut attirer des candidats dans des métiers et dans une région qui participent au rayonnement de l'excellence à la française :

- Formations de type BTS (2 ans) permettant à de jeunes étudiants de se diriger rapidement vers une carrière professionnelle et d'évoluer vers des postes opérationnels ;
- Formations courtes (4 à 9 mois) ou des ateliers permettant à des particuliers ou des professionnels, français ou internationaux, désirant se perfectionner ou s'ouvrir à de nouvelles perspectives dans les domaines de la salle comme de l'hébergement.
 - Manager en hôtellerie ;
 - Gouvernante, responsable hébergement ;
 - Maitre d'hôtel, responsable de restaurant ;
 - Chef de rang ;
 - Réceptionniste ;
 - Responsable évènementiel.

Offre de formation commune au vin et à l'«hospitality»

Développement d'une formation de haut niveau en sommellerie pouvant attirer des étudiants nationaux ou internationaux, futurs ambassadeurs des vins de notre territoire.



2021

Etude de faisabilité

2022

Etude de préfiguration

Fouilles archéologiques préventives

Etude de diagnostic patrimonial, architectural et archéologique

2023

Etude de diagnostic

Appel à projet pour la structure de portage

Mise en place de la structure de portage

Désignation du maître d'œuvre.

APS-APD

2024-2025

APD et obtention des AT et PC

PRO/DCE

Appel d'offres et marchés

Travaux

2026

Travaux

2027

Mise à disposition du site



Vos interlocuteurs



www.vertheuil-medoc.com

- Monsieur Dominique Turon : 05 56 73 30 10



: communedevertheuil@orange.fr



Fonds de dotation de l'abbaye de Vertheuil

- Monsieur Rémi Jarris : 06 85 21 25 14
- Monsieur André Ribas : 06 08 71 93 59
- Monsieur Jean-Claude Botmans : 06 85 66 36 89



: dotationabbayevertheuil@gmail.com



Les Amis de l'Abbatiale et de l'Abbaye de Vertheuil

amisabbayevertheuil.org

- Madame Nicole Chaise-Lépine : 06 07 66 97 92



: amisabbayevertheuil@gmail.com