

XIXe Congrès sur la construction en pierre sèche

Localisation : Krems, Autriche

Dates : atelier : 20-24 octobre 2025 – colloque : 25-27 octobre 2025

Le XIXe Congrès a lieu, pour la première fois, en Autriche, à l'école du vin de Krems. La ville de Krems est l'entrée de la région viticole la plus célèbre d'Autriche, la Wachau. La Wachau fait partie de la vallée du Danube, où le fleuve s'est frayé un chemin à travers le massif granitique de la partie nord de l'État de Basse-Autriche. Le long de ces 30 km de vallée fluviale entre les villes de Krems et Melk, des terrasses de vignes sur des murs de pierres sèches façonnent le paysage. La région de la Wachau est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. Alors que la ville de Krems est elle-même un site culturel célèbre, les monastères de Göttweig et de Melk sont des sites bien connus aux deux extrémités de la région de la Wachau.

Histoire des murs en pierres sèches dans la région de la Wachau

On ne sait pas à quand remonte la viticulture en terrasses. Alors qu'au sud du Danube, il est scientifiquement prouvé que la viticulture remonte à plus de 3 000 ans, il n'existe aucune preuve de l'âge des murs en pierres sèches. Le premier document qui prouve clairement que les vignes étaient cultivées sur les pentes, et donc sur les terrasses des murs, est le « Jus Montanum » datant du 11ème siècle. Un autre document indique qu'en 1083, les vignobles de Saint-Michel ont été donnés au monastère de Göttweig.

Cela indique que la culture de la vigne doit remonter plus loin.

La Wachau appartenait aux monastères de Passau et de Niederaltaich. Étant donné que ces derniers possédaient également des vignobles au sud des Alpes et que leurs bibliothèques contiennent des documents sur les techniques de construction de terrasses dans le nord de l'Italie, une théorie veut que ce savoir-faire ait été transféré par les monastères de la zone climatique méditerranéenne vers le Danube entre le 6e et le 9e siècle. Le mur de pierre le plus ancien a été daté du 13e siècle.

À l'heure actuelle, le vignoble de la Wachau s'étend sur un peu plus de 1 400 hectares. Dans les vallées viticoles voisines des petites rivières Krems et Kamp, les terrasses sont inférieures à 10 %

Jusqu'au XVe siècle, la Wachau comptait environ 2 800 ha de vignobles. Les terres plates de la vallée étant limitées, près de 1 400 hectares de terrasses en pierres sèches ont été abandonnés. Leurs vestiges, qui vont de l'intégrité totale à l'invisibilité sous le sol et les pentes, se trouvent dans les vallées latérales aujourd'hui couvertes d'arbres, dans les fissures ou sur les versants les plus élevés des collines. Dès lors, divers facteurs ont conduit au déclin de l'industrie viticole : la petite période glaciaire des années 1570, avec des gelées dans les régions les plus élevées ; la guerre de 30 ans dans la première moitié du 17e siècle ; la sécularisation des années 1790, avec la nécessité pour les familles de fermiers, devenus nouveaux propriétaires, de produire leur propre nourriture en élevant des animaux sur les collines ; les guerres de Napoléon au début du 19e siècle.

La période romanesque entre 1850 et 1900 est la seule période de renouveau économique et de multiplication des murs en pierres sèches. C'est l'époque des stations d'été et des voyages de week-end des aristocrates et des classes moyennes aisées, des poètes et des peintres - le tourisme de la Wachau tel que nous le connaissons aujourd'hui est né. C'est aussi l'époque où les bâtisseurs de murs, et pas seulement les propriétaires de vignobles, sont nommés dans les documents, où des dates sont gravées sur les pierres du sommet ou

de la porte et où de nombreuses cabanes de vignerons en pierre sèche ont été construites. Ces cabanes en pierre, qui sont des constructions à coupole en encorbellement, ont aujourd'hui pratiquement disparu et sont documentées dans un livre publié par Renate Löbbbecke en 2021, « Corbelled dome huts in the vineyards of the Wachau » (cabanes à coupole en encorbellement dans les vignobles de la Wachau).

De la fin du XIXe siècle à 1990, des événements plus nombreux et plus graves ont entraîné un déclin plus rapide des terrasses en pierre sèche : le pou de la vigne, la maladie de Peronospora, la première guerre mondiale, la grande dépression des années 1920, la deuxième guerre mondiale et, après cette dernière, la mécanisation des exploitations agricoles qui a porté préjudice au secteur viticole en général et aux vignobles les plus escarpés et les plus éloignés, qui ne pouvaient être travaillés qu'à la main, en particulier. Depuis les années 1990, les terrasses de la Wachau se développent à nouveau. Plus de 50 hectares de terrasses en pierre ont été restaurés ou nouvellement construits, les caves familiales les plus célèbres, avec leur potentiel économique, étant à l'origine de l'élan de la Wachau. Les projets de remise en culture et l'exploration des cabanes en pierre historiques font partie de l'excursion du lundi pendant le XIX. Congrès.

Le festival Stein & Wein - atelier international de praticiens Lundi 20 - Vendredi 24 octobre 2025

Travailler avec des experts, des murailles et des débutants dans un climat détendu, créer un objet spécial, parler et échanger, profiter des soirées ensemble : comme les neuf Stein & Wein précédents, le 10e atelier international en Autriche réunira les amoureux de la pierre pour une expérience commune. La date de 2025 étant combinée avec le congrès DSW, cela vous donne l'opportunité d'avoir le plaisir d'un atelier pratique spécial et du congrès scientifique en un seul voyage, en restant dans le même lieu et le même hébergement.

Où et comment :

- Jardins publics de l'école d'horticulture de Langenlois
- Nous construisons un bateau en pierre qui servira plus tard de belvédère et donnera au visiteur l'impression de « naviguer à travers les jardins et les vignobles ».

A noter :

- Vous devez apporter vos propres vêtements de travail et votre équipement de sécurité personnel (chaussures de sécurité, lunettes de protection, gants de travail).
- Vous pouvez apporter vos propres outils, mais ce n'est pas obligatoire. Tous les outils sont fournis à l'atelier.
- Si vous vous inscrivez en ligne à l'atelier Stein & Wein et que vous avez besoin d'un hébergement, veuillez réserver ce dernier également au lycée horticole de Langenlois.
- Tous les repas de midi et du soir sont inclus dans l'atelier, ainsi que, le cas échéant, le transport vers et depuis le lieu de l'atelier (au cas où il n'y aurait pas assez de chambres disponibles à l'école d'horticulture).



Thématiques du congrès en 2025

Les objectifs des congrès sont de diffuser la connaissance de la construction en pierre sèche en tant qu'art traditionnel, de développer et de mener des recherches et des travaux pratiques dans ce domaine, et de faciliter l'échange d'expériences concernant les bonnes pratiques en matière de construction, d'entretien et de développement des structures en pierre sèche.

Ces objectifs intéressent les spécialistes et les acteurs de la construction en pierre sèche :

- la recherche en anthropologie, histoire, géographie, agronomie, sciences de la terre et de la nature, architecture et ingénierie,
- l'application de la technique à toutes les constructions et à l'aménagement du territoire,
- l'étude et la mise en valeur du patrimoine bâti, des paysages, de l'environnement naturel et culturel, - le développement du tourisme vert et/ou culturel,
- la formation des artisans et le conseil aux utilisateurs de la pierre sèche.

Le champ scientifique et technique couvert par ces différentes approches est très large et offre plusieurs angles d'attaque.

Cette année, le comité S.P.S. propose de se tourner vers l'avenir en mettant l'accent sur l'éducation et la formation (comment et quand sensibiliser les jeunes et le public, former les apprentis et qualifier les professionnels) et sur les cultures et produits en terrasse, ces murs « comestibles » qui contribuent aussi à modérer le climat. Ces thèmes particuliers sont bien adaptés à la région de Krems, qui a un passé et prépare un avenir viticole, et qui améliore une tradition renouvelée et dynamique d'enseignement de la construction en pierre sèche.

Pour 2025, la présentation et les documents sont divisés en quatre domaines :

1. Impacts des inscriptions à l'UNESCO, des actions des membres et des innovations
2. Didactique et formation : sensibilisation, valorisation du patrimoine, professionnalisation
3. « Foodscapes » - terrasses comestibles : anciennes et nouvelles cultures, produits et utilisations
4. Préservation et restauration des structures et des paysages : théories et réalités

Vous êtes invités à faire une présentation de 20 minutes et à rédiger un article. Veuillez envoyer, au plus tard le 31 mars 2025, votre proposition de communication à :

contact@pierreseche-international.org.



Calendrier du XIX° congrès – partie colloque **vendredi 24 – lundi 27 octobre 2025**

Planifiez votre voyage de manière à arriver à Krems le vendredi 24 octobre 2025 entre 14h00 et 17h00. Les samedi 25 et dimanche 26 octobre sont consacrés au Colloque, avec des traductions en anglais, allemand et français. Les excursions ont lieu le lundi 27 et se terminent par le dîner d'adieu. Le départ régulier des participants est prévu pour le mardi 28 octobre après le petit-déjeuner.

A noter : Après les excursions du lundi vous ne pourrez pas rentrer à vos hébergements avant le dîner de clôture.



Photo © ÖWM / Robert Herbst

Excursion - Lundi 27 octobre 2025 plusieurs possibilités s'offrent à vous

- La journée d'excursion comprend des visites dans deux régions différentes, avec un déjeuner entre les deux. En raison du nombre limité de places sur les terrasses ou dans les caves, trois destinations différentes sont proposées pour l'excursion du matin. L'après-midi, l'ensemble du groupe du congrès suit le même programme.

- **Excursion matinale - la région viticole de Wachau**

Groupe 1 : Coopérative viticole et terrasses de vignes

- - Visite de la coopérative viticole locale « Domäne Wachau ».
- - Randonnée dans le vignoble de Kellerberg sur d'anciens murs de terrasses et des escaliers jusqu'à la plate-forme panoramique.
- La randonnée dans le vignoble durera environ 15 minutes en montant.
 - Visite du château baroque historique « Kellerschlössl » (château de la cave).
 - Visite guidée des caves souterraines anciennes et nouvelles (modernisées en 2023) Cette option est recommandée pour les personnes handicapées : au lieu de monter les terrasses du Kellerberg, un groupe peut rester au « Kellerschlössl » (manoir baroque) au pied de la colline de vignes avec un guide donnant les mêmes explications et informations.

Groupe 2 : Remise en culture des vignobles de Johannserberg par la cave familiale Hick
- Depuis 2005, la cave restaure les vignobles abandonnés dans les années 1920. La famille construit elle-même environ 1 200 m² de nouveaux murs en pierres sèches, ce qui rend les vignobles exploitables avec des machines. C'est le vignoble le plus à l'ouest de la rive sud du Danube.
- L'ascension du Johannserberg se fait sur une route de gravier en mauvais état et dure environ 30 minutes.

Groupe 3 : Les terrasses en escalier et les vieilles cabanes en pierre de l'Atzberg et/ou du Spitzer Graben
- Ce sont les parties les plus escarpées de la Wachau. Vous y verrez de vieux murs, des murs abandonnés et de vieilles cabanes dans des endroits cachés, ainsi que des murs réparés et restaurés.
- Cette excursion comprend non seulement de la randonnée, mais aussi de l'escalade partielle sur des endroits rocheux et des murs abandonnés, ainsi que la traversée de buissons déserts. La durée totale de la randonnée est d'environ 1,5 heure.

Excursion de l'après-midi - Jardin DSW et projets artistiques dans la région de Kamptal Tous les groupes d'excursion visiteront à tour de rôle :

- - Pyramides de pierre à Langenlois
- - Jardin public de l'école de jardinage de Langenlois avec de nombreuses constructions en pierre sèche : types de murs internationaux, cabane en pierre, pont en pierre, mur en forme de ruche, cheminées en pierre sèche.
- - Cabane pentagonale en pierre sur le sentier viticole de Langenlois
- - Jardin d'aventures Kittenberger avec le mur en pierres sèches Moongate.

Le dîner de clôture est ensuite organisé dans le jardin d'aventure Kittenberger.



- A noter :
- - Vous indiquez votre choix pour l'excursion du matin lors de l'inscription en ligne.
- - Tous les groupes recevront les mêmes informations sur la région viticole, l'histoire et les terrasses.
- - Toutes les destinations dans la Wachau offrent de bonnes vues sur la vallée de la rivière et son paysage.
- - Toutes les destinations dans la Wachau comprennent une dégustation de vins locaux.
- - Pour les excursions, des chaussures solides sont nécessaires.

- - Tous les groupes seront accompagnés et guidés par des formateurs de l'école autrichienne DSW.
- - Gardez à l'esprit que le groupe 3 ne convient que si vous avez de l'expérience dans l'escalade de rochers ou de murs abîmés et dans la traversée de buissons ou de sous-bois sans sentier.
- - Vous ne retournerez pas dans votre chambre avant le dîner de clôture. Par conséquent, lorsque vous montez dans le bus après le petit-déjeuner, vous devez avoir avec vous tout ce dont vous avez besoin jusqu'à la fin du dîner de clôture.



Le dîner de libre circulation et de rencontre vendredi 24 octobre 2025, 19h00

- Le premier soir, lors d'un dîner ouvert, chaque organisation, institution, groupe, région ou pays peut se présenter.
- - Le dîner de base est en libre-service, pour se promener. Il n'y a que quelques chaises, l'espace du réfectoire est ouvert avec quelques tables hautes.
- - Chaque personne qui le souhaite dispose d'une table où elle peut placer des dossiers, des documents, des livres ou un ordinateur portable.
- - Chacun est invité à apporter des plats typiques (froids, en-cas, seulement des échantillons pour la dégustation) ou des boissons. Cela devrait permettre d'approfondir l'échange culturel et la compréhension des régions participantes et d'encourager les discussions et la communication au début du congrès.
- Remarque : il s'agit d'une démarche totalement volontaire, qui offre uniquement la possibilité de présenter son institution ou sa région. Naturellement, le mode de déplacement influe sur les possibilités de chacun. L'organisateur du congrès fournit de toute façon le buffet central.
- - Si possible, l'accent devrait être mis sur les produits liés à la construction en pierre sèche, par exemple sous la devise « edible & drinkable DSW terraces and landscapes » (terrasses et paysages de la pierre sèche comestibles et buvables)
- - Pour la préparation de votre table, vous recevrez, le cas échéant, la vaisselle et l'aide nécessaires.
- - Lors de l'inscription en ligne, il vous est déjà demandé de fournir des informations de base sur votre rôle lors du dîner « free-flow & get-to-know ». Pour plus de détails, vous serez contactés avant le congrès. Veuillez vous coordonner avec d'autres personnes que vous connaissez dans votre région ou votre pays, car nous ne pourrions pas fournir 100 tables. S'il y a plus de 40 participants actifs, nous devons mettre deux représentants sur une table.

Choix d'hébergement

Valable pour l'atelier Stein & Wein et le XIXe Congrès

- Les organisateurs du congrès proposent cinq lieux d'hébergement différents. L'un d'entre eux se trouve directement sur place (école du vin de Krems), deux sont accessibles à pied (maisons d'hôtes dans des domaines viticoles), pour les deux autres le transport vers et depuis le congrès sera offert (école du jardin de Langenlois, Chalets Kittenberger).
- Pour ces cinq lieux, la réservation, le paiement et la facturation seront pris en charge par l'équipe du congrès. La réservation peut être effectuée immédiatement lors de l'inscription en ligne ; si une place est complète et n'est plus disponible, nous vous en informerons. Le petit-déjeuner est inclus dans toutes les places.
- L'objectif est d'avoir le plus grand nombre de participants possible à proximité afin d'éviter les transports inutiles : vérifiez donc qui, parmi vos amis, partenaires ou collègues de travail dans votre domaine, participe également au congrès et envisagez de réserver une chambre double !
- Pour plus de détails, voir la liste des chambres supplémentaires.

Voyage et transports locaux

En ce qui concerne la logistique, il est prévu que vous arriviez à l'un des trois endroits suivants :

1. École du vin de Krems directement (A-3500 Krems, Wienerstraße 101). Il est possible de s'y garer gratuitement. Si vous réservez un logement dans l'un des deux quartiers plus éloignés (ou dans un lieu de votre choix non organisé par le congrès), veuillez d'abord vous rendre à l'école du vin pour l'enregistrement.
2. A la gare de Krems. Une prise en charge sera assurée gratuitement.
3. A l'aéroport de Vienne : La prise en charge par un minibus organisé par nos soins est possible pour 30,- € par personne. En fonction de l'heure d'arrivée et du nombre de personnes, il peut être nécessaire d'attendre à l'aéroport.

Les horaires de voyage, les moyens de transport et les lieux sont à préciser lors de l'inscription en ligne.



Enregistrement en ligne



<https://forms.gle/x8TC3Zt6EtyTpHwWA>

Prix

- Congrès combiné + atelier Stein & Wein : 620€ - (prix uniforme pour tous)
- Congrès 3 jours : 180€ - pour les membres de la S.P.S. 150€ - un seul jour de congrès (samedi ou dimanche) 100€ (membres 85€) - un seul jour d'excursion (lundi) 60€ - (membres 50€)
- Atelier Stein & Wein : 490€

Le petit-déjeuner est inclus dans l'hébergement.

- Dîners vendredi, samedi et dimanche et déjeuners samedi et dimanche 90€ tout compris, ou 18€ pour un seul repas
- Déjeuner et dîner du lundi sur invitation du sponsor et de la région
- Repas supplémentaire (vendredi midi, mardi midi) 18€ par personne et par repas

Pour le paiement, vous recevrez la facture et les instructions avant le congrès. Il n'y aura qu'une seule facture au total pour tous les arrangements réservés par vous auprès de l'organisateur du congrès.

Adhésion à la S.P.S.

Pour devenir membre de la S.P.S. ou la prolonger, veuillez payer la cotisation de deux ans de 40€ à : IBAN : FR76 1910 6000 0208 0610 8000 860 - BIC : AGRIFRPP891

Pour toute question concernant l'adhésion, veuillez contacter :

contact@pierreseche-international.org

Contacts

Secrétariat du congrès pour l'enregistrement, l'organisation, la logistique
Rainer Vogler, Dry Stone Walling School Austria.

A-3500 Krems, Wienerstraße 101

+43 676 59 57 626

dsw-congress2025@wbs-krems.at

Secrétariat du congrès pour soumission des propositions de communications :

Ada Acovitsiôti-Hameau, General Secretary SPS

"Maison de l'Archéologie", 21 rue République, 83143 Le Val, France

+33 (0)494 86 39 24

contact@pierreseche-international.org

Les informations sont aussi disponibles à

www.lako.at/landimpulse/dsw-congress2025

et

www.pierreseche-international.org

Les vidéos (partiellement disponibles en anglais, français et grec) présentent des impressions sur les murs en pierre du paysage et du jardin et sur la construction de murs en pierre sèche en Autriche :

www.agrovideos.at → tab "Stein"

Information supplémentaire sur la ville et la région

Pour ceux qui prolongent leur séjour dans ou autour Krems avant ou après le congrès, les liens suivants pourront les aider :

Pour ...	... vous trouverez de l'information ici.
Town Krems	https://www.krems.info/en
Region river Danube	https://www.donau.com/en/wachau-nibelungengau-kremstal/
Wine region Wachau	https://www.austrianwine.com/our-wine/wine-growingregions/niederoesterreich-lower-austria/wachau
Wine region Kremstal	https://kremstalwein.at/en/
Wine region Kamptal	https://www.langenlois.at/weinbaugebiet-kamptal
Monastery Göttweig	https://www.stiftgoettweig.at/portal/en/home
Monastery Melk	https://www.stiftmelk.at/en/

Si vous cherchez un hébergement individuel hors de cinq lieux que le congrès gère, les liens suivants vous aideront d'organiser votre séjour selon vos souhaits personnels :

<https://www.krems.info/en/accommodation>

<https://www.langenlois.at/unterkuenfte> <https://www.donau.com/en/the-danube-in-lower-austria/sleep-book/overnightaccommodations/all-overnight-accommodations/>

Dans le cas où vous préférez surfer seul sur internet, les mots-clés recommandés sont "Krems", "Wachau", "Kremstal", "Langenlois", "Kamptal".



Photo © Stadt Krems

Bienvenue et bon séjour à tous !