



COMPÉTENCES REQUISES POUR L'ACCÈS À LA PROFESSION DE CONSERVATEUR- RESTAURATEUR

E.C.C.O.

Confédération Européenne des Organisations de Conservateurs-Restaurateurs



COMPÉTENCES REQUISES POUR L'ACCÈS À LA PROFESSION DE CONSERVATEUR- RESTAURATEUR

E.C.C.O.

Confédération Européenne des Organisations de Conservateurs-Restaurateurs



IMPRESSUM

© E.C.C.O. 2013 – European Confederation of Conservator-Restorers'
Organisations A.I.S.B.L. / Confédération Européenne des Organisations de
Conservateurs-Restaurateurs A.I.S.B.L.

Susan Corr, Coordinator (ICHAWI, Irlande)
Jeremy Hutchings (NKF-N, Norvège)
Jaap van der Burg (Restauratoren Nederland, Pay-Bas)
David Aguilera Cueco (FFCR, France)
Mechthild Noll Minor (VDR, Allemagne)
Agnès Gall Ortlik (Grup Tècnic, Espagne)
Sebastian Dobruskin (SKR-SCR, Suisse)

2^e édition

Traduction par David Aguilera-Cueco et Françoise Joseph, Paris
relecture Anne Élisabeth Rounault avec le soutien de
Camille Frédérique Blind de la FFCR

version pdf

ISBN 978-92-990010-8-0

Maquette e mise en page par Sebastian Dobruskin (SKR-SCR, Suisse)

TABLE DES MATIÈRES

Impressum	2
Remerciements	4
Introduction	5
Intérêt de ce travail	6
Utilisation projetée	6
Le document final	7
Contexte	9
Apprentissage tout au long de la vie et accréditation	11
Directive 2005/36/ec sur la reconnaissance mutuelle des qualifications / le CEC	12
Vers un projet européen de recommandation pour la conservation- restauration du patrimoine culturel	13
Descripteurs du niveau 7 (diplôme de master) pour la conservation- restauration	14
Portrait d'une profession	17
Évaluation des savoirs, aptitudes et compétences	22
Évaluation du savoir	22
Évaluation des aptitudes	24
Niveau 7 du CEC	28
Interprétation de la carte conceptuelle	29
Du point de vue du professionnel de la conservation-restauration	29
Du point de vue de la formation à délivrer	33
Niveau 6 du CEC	35
Descripteur du CEC pour le niveau 6	38
Niveau 8 du CEC	39
Descripteurs du niveau 8	45
Conclusion	46
Références	47
Illustrations	49

REMERCIEMENTS

En menant à terme cette publication, l'E.C.C.O. aimerait remercier pour leur contribution les membres du comité en leur dédiant cette concrétisation du profil professionnel. Le projet de travail de Label du Praticien de la Conservation en Europe (ECPL) a également été constructif et les remerciements s'étendent à Maura Borelli, réviseur de l'ECPL pour sa présentation lors de la première rencontre du groupe.

En même temps que le travail sur le développement des compétences professionnelles progressait, des retours et commentaires critiques très appréciés ont été reçus, en particulier ceux prodigués par les participants à l'assemblée générale de Sofia en 2009, notamment ceux faits par Wolfgang Baatz, pour le Réseau Européen des enseignements de la conservation-restauration (ENCoRE), Sigrid Eyb-Green, de l'Österreichischer Restauratoren Verband (ÖRV) et Denis Vokic, de Croatie.

Les remerciements vont aussi à René Larsen, président de l'ENCoRE pour son hospitalité attentive à Copenhague où les membres des deux organisations se sont rencontrés pour s'accorder sur les descripteurs pour le Cadre Européen de Certifications (CEC) de niveau 7.

La logistique nécessaire au travail de confrères de différents pays a imposé ses propres défis, et l'E.C.C.O. est très reconnaissante à la Fédération Française des Conservateurs-Restauteurs (FFCR) à travers à son délégué David Aguilera Cueco, qui a permis la mise à disposition de locaux à « ciel ouvert », où le groupe de travail a partagé de nombreux week-ends parisiens ensoleillés. Merci également à Jaap van der Burg pour avoir hébergé la dernière rencontre dans ses locaux de l'« Helicon Conservation » aux Pays-Bas.

Enfin, des remerciements sont adressés à l'ensemble du comité de l'E.C.C.O. pour sa liberté intellectuelle et son énergie si généreuse et volontaire qui a rendu ce projet possible. Il reste à espérer que ce travail devienne une référence utile dans le champ en constante évolution de la conservation-restauration.



INTRODUCTION

Ce fascicule présente le travail entrepris par l'E.C.C.O. pour définir les compétences requises pour entrer dans la profession de conservateur-restaurateur. Il s'appuie sur les définitions existantes de la conservation-restauration (E.C.C.O. 2009) et la prise en compte de la responsabilité publique du conservateur-restaurateur dans la préservation et la diffusion des connaissances qui y sont associées au profit des générations présentes et futures.

L'intégralité de ce rapport final a été ratifiée par l'assemblée générale de l'E.C.C.O., à Bruxelles, en juin 2010. Il combine une technique de cartographie conceptuelle avec l'utilisation du langage de la directive européenne (CEC/EQF) relative au cadre européen des certifications, pour créer un dispositif (diagramme) qui décrit les champs des compétences requises pour accéder à la profession de conservateur-restaurateur, en légitimant l'utilisation de ce titre. Ces descriptions recourent aux registres du savoir et de l'aptitude. La compétence y est définie comme la combinaison du savoir et de l'aptitude, enrichis par l'expérience qui permet au conservateur-restaurateur professionnel d'exercer son activité de manière cohérente et responsable. L'E.C.C.O. propose que cette même combinaison, exercée dans les différents domaines de l'activité décrite dans le schéma représentant le niveau 7 du CEC (équivalent à un niveau de master), définisse le niveau requis pour devenir un conservateur-restaurateur. Ainsi, il représente le point à partir duquel un individu entame son développement professionnel.

Intérêt de ce travail

L'avantage de cette approche adoptée par l'E.C.C.O. réside dans le potentiel d'application de ses résultats. Si l'on excepte le champ de spécialité, un conservateur-restaurateur sera capable de reconnaître le niveau et le domaine d'application des compétences professionnelles requises dans chaque partie du schéma. Cette démarche lui procure l'opportunité de comparer les prérequis de compétence professionnelle tels qu'ils sont cartographiés par l'E.C.C.O. avec ce qu'ils sont dans sa propre réalité. Des comparaisons peuvent être établies pour une évaluation individuelle, pour la délivrance de programmes d'enseignements ou encore comme ligne directrice pour évaluer les conditions d'adhésion à une organisation professionnelle. Quoi qu'il en soit, l'importance réelle de cette cartographie et de l'échelle d'évaluation des activités de conservateur-restaurateur réside dans l'identification des aptitudes, des connaissances et de l'expérience particulière qui procurent au professionnel l'autorité pour agir directement sur le patrimoine culturel.

Utilisation projetée

Le travail développé dans le présent document a suscité de nombreuses marques d'intérêt provenant d'une large frange d'interlocuteurs concernés, notamment : des conservateur-restaurateurs praticiens, des corps représentatifs professionnels et des institutions d'enseignement. Même si ce travail semble pertinent pour de nombreuses personnes et d'institutions opérant dans le champ du patrimoine culturel, il est initialement destiné aux organisations membres de l'E.C.C.O. Il est espéré que ce travail encouragera le débat sur les compétences requises pour l'accès à ce domaine en constante évolution. C'est pour cette raison que le conseil d'administration de l'E.C.C.O. propose de le soumettre à révision après une période de cinq ans pendant laquelle les réactions de ses membres et des autres personnes du domaine seront accueillies avec intérêt.

LE DOCUMENT FINAL

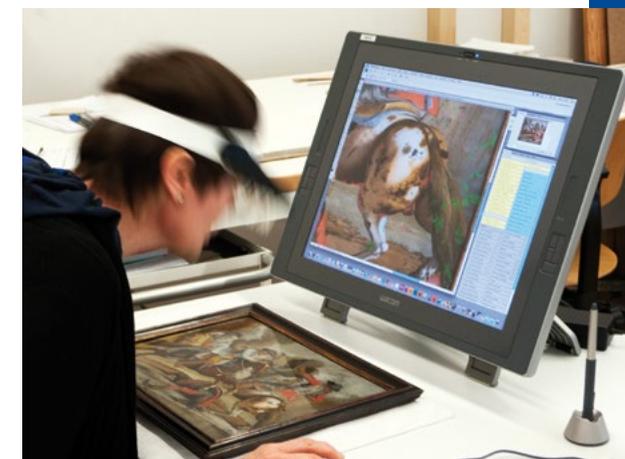
Le conseil d'administration de l'E.C.C.O. a été mandaté par son assemblée générale de juin 2008 pour formuler les niveaux minimum de compétences et de maîtrise requis pour une personne prétendant à l'utilisation du titre de conservateur-restaurateur. En accord avec les lignes directrices de l'E.C.C.O. (guidelines E.C.C.O. 2004), ce document correspond aux descripteurs

indiqués dans le Cadre Européen des Certifications (CEC) au niveau 7, qui équivaut au niveau académique de master. Ce travail encourage la délivrance de qualifications professionnelles au travers d'un cursus académique, mais il est entendu qu'il existe d'autres parcours à l'intérieur de la profession, qui permettent d'atteindre des niveaux similaires en termes d'aptitude, de connaissance et de compétences.

En complément du travail principal exposé ici, les compétences indiquées pour l'accès à la conservation-restauration, les niveaux de capacité procurés par des diplômes de licence et de doctorat ont été suggérés. Ceci complète la gamme généralement rencontrée des qualifications académiques existant dans le champ de la conservation-restauration. Ces niveaux sont équivalents aux niveaux 6 et 8 du CEC. L'un représente une visée intermédiaire pour un programme d'enseignement, tandis que l'autre figure un possible objectif dans le cadre de la formation tout au long de la vie, vers lequel tout professionnel devrait tendre.

Afin d'accomplir son mandat, le groupe de travail a déterminé les principes suivants :

- L'expertise requise pour entreprendre des travaux de conservation-restauration est enrichie par la pratique professionnelle régulière.
- L'accès à la profession débute au niveau 7 et le titre de conservateur-restaurateur est réservé à ce niveau ou au niveau supérieur.



- Certaines personnes travaillent dans le champ de la conservation-restauration, mais elles n'ont pas le droit d'utiliser le titre de conservateur-restaurateur. En recourant à ce schéma de définition des compétences des conservateur-restaurateurs, d'autres praticiens dans le même champ peuvent être amenés à partager certaines de nos compétences, devenant ainsi capables de se localiser à leur tour par rapport à notre profession – par exemple le scientifique en conservation-restauration et l'historien des techniques en histoire de l'Art.
- L'E.C.C.O. considère l'ENCoRE et les prestataires de services d'enseignement responsables des acquis de formation. Le rôle de l'E.C.C.O. consiste à articuler le profil professionnel et à définir le standard des compétences pour l'entrée dans la profession.
- L'E.C.C.O. considère le conservateur-restaurateur comme un spécialiste du secteur du patrimoine culturel, lequel englobe beaucoup d'autres participants et parties prenantes. Chaque groupe professionnel pourra assurer des missions spécifiques dans le domaine du patrimoine culturel.

Le rapport présenté ici repose sur ces principes. Les résultats sont présentés de manière à fournir un outil d'évaluation professionnelle, tant pour les personnes que pour les organisations. Le niveau 7 est défini comme niveau d'accès à la profession et assorti des descripteurs spécifiques de la conservation-restauration, tels que ratifiés par l'assemblée générale de l'E.C.C.O. à Sofia en 2009. Les descripteurs pour les niveaux 6 et 8 sont aussi proposés.

CONTEXTE

En 1999, à l'issue de la réunion des ministres des Etats membres de l'Union européenne, la déclaration de Bologne a conduit à la mise en place d'un espace européen de l'enseignement supérieur (EHEA pour European Higher Education Area). Son objectif est d'établir et d'améliorer l'efficacité de cet enseignement en Europe. Ce qui est aujourd'hui connu comme le processus de Bologne, unifie sa structure et exige que chaque programme d'enseignement supérieur soit décrit suivant les qualifications qu'il délivre et son organisation. L'objectif est de calibrer et de rendre transparents les différents niveaux et types de qualifications disponibles dans l'ensemble des institutions éducatives de l'enseignement supérieur à travers toute l'Europe dès 2012. Par conséquent, il est nécessaire pour les organismes professionnels européens tels que l'E.C.C.O., de définir les prérequis d'accès à leur profession, à partir desquels on développera les niveaux et les types de qualification.

D'ici 2012, tous les programmes d'enseignement doivent formuler leurs objectifs en termes d'acquis de formation. Ceci représente un tournant pour la transmission de l'enseignement et son évaluation, qui remplace une approche centrée sur l'enseignant par une approche centrée sur l'étudiant. L'accent est mis sur ce que l'étudiant a acquis durant ses études, ce qu'il doit « savoir, comprendre, et/ou être capable de démontrer après avoir achevé un processus d'apprentissage » (European Commission 2009:13).

Les descripteurs généraux pour les niveaux 6, 7 et 8 tels qu'ils sont définis dans le document de la Commission européenne « Vers un cadre européen des certifications pour l'apprentissage tout au long de la vie » ont été interprétés du point de vue du professionnel.

« Chacun des niveaux de référence du CEC exige une description de ce qui distingue les qualifications classées à ce niveau » (SEC 2005:16). À cette fin, des descripteurs sont interprétés pour les 8 niveaux du cadre européen du CEC, selon une répartition en catégories de « savoir, aptitudes, compétence ».





Les 5 premiers niveaux de l'EQF correspondent au niveau de l'enseignement scolaire. Sur cette échelle de 1 à 8, les trois derniers niveaux du CEC correspondent aux niveaux d'études suivants : cursus de trois ans de niveau licence (niveau 6), cursus de 2 ans de niveau master (niveau 7) et un cursus de recherche de 3 ans, doctorat (niveau 8). Au-delà du doctorat et pour les formations continues, il n'y a pas de mécanisme prévu dans cette échelle.

APPRENTISSAGE TOUT AU LONG DE LA VIE ET ACCRÉDITATION

Dans chaque pays d'Europe, le CEC est interprété par les autorités nationales de certification. L'accent est mis sur le fait que la reconnaissance des niveaux 7 et 8 ne peut être vérifiée/certifiée que par des institutions éducatives agréées nationalement. En conséquence, les organismes chargés de la validation du niveau 7 doivent être les universités ou d'autres établissements de l'enseignement supérieur.

La recommandation concernant la mise en place du CEC pour un apprentissage tout au long de la vie a été formellement adoptée par le Conseil de l'Europe et par le Parlement européen en avril 2008. Cette recommandation encourage les États membres à promouvoir la validation de l'apprentissage tout au long de la vie. « Ce n'est qu'à partir du moment où les États membres ont accepté de valider un apprentissage informel que la classification dans l'un des niveaux du CEC devient possible ». Bien que la référence pour accéder à la profession avec le titre de conservateur-restaurateur soit fixée au diplôme de master (CEC niveau 7), l'apprentissage informel permettant d'accéder à la profession a toujours été reconnu par la plupart des pays européens. L'E.C.C.O. a élaboré ses lignes directrices considérant que « pour maintenir les exigences de la profession, l'éducation et la formation du conservateur-restaurateur professionnel devraient se situer au niveau du master (ou diplôme équivalent reconnu) en matière de conservation-restauration ». La formation est détaillée dans les *Règles professionnelles de l'E.C.C.O. III* (E.C.C.O. 2004). Jusqu'à présent, dans certains pays de l'Union européenne, les équivalences étaient obtenues via la fonction d'accréditation d'organismes de professionnels de la conservation-restauration. L'accréditation est reconnue comme un système d'autorégulation professionnelle : il éclaire et mesure les exigences de la pratique professionnelle. Cependant, là où les systèmes d'accréditation sont en place, ils ne sont pas équivalant aux niveaux du CEC. Le présent document représente le point à partir duquel doit être fait ce travail.





DIRECTIVE 2005/36/EC SUR LA RECONNAISSANCE MUTUELLE DES QUALIFICATIONS / LE CEC

Il convient de signaler pour les besoins de ce rapport, que la directive 2005/36/EC est un instrument légalement contraignant qui a primauté sur le CEC. La Directive vise

les professions libérales réglementées et non réglementées en ce qui concerne les recommandations de reconnaissance mutuelle de ces mêmes professions. L'article 12 de la Directive émet des recommandations sur la reconnaissance de l'apprentissage tout au long de la vie après que l'État membre l'a validé.

La Directive considère 5 niveaux dans lesquels classer les qualifications alors que le CEC en utilise 8. Il en résulte un écart plus important entre les niveaux. Il ne s'agit donc pas d'un outil aussi précis que celui du CEC pour évaluer les qualifications. Son objectif est de faciliter la mobilité des travailleurs migrants d'un pays à l'autre de l'Union européenne, grâce à des équivalences/correspondances de qualifications dans des catégories plus larges. La Directive admet le principe des mesures compensatoires autorisées dans le pays d'accueil et prend en considération les effets régulateurs produits par les organisations professionnelles.

VERS UN PROJET EUROPÉEN DE RECOMMANDATION POUR LA CONSERVATION-RESTAURATION DU PATRIMOINE CULTUREL

Avec le soutien de l'ICCROM, l'E.C.C.O. a préparé la première version d'une recommandation pour la conservation-restauration du patrimoine culturel en Europe. Ce travail a été accompli grâce à la participation de l'ENCoRE et il comprend une charte annexée, qui définit les principaux termes relevant de la conservation-restauration. Ce projet « s'insère dans le champ du cadre de régulation développé par le Conseil de l'Europe lié à la conservation et à la préservation du patrimoine culturel » (E.C.C.O. 2009:6). Cette initiative est propice à la création d'un cadre de travail « capable de promouvoir un processus dynamique pour intégrer les principes de la conservation-restauration qui guident la reconnaissance et la protection du patrimoine culturel en Europe » (E.C.C.O. 2009:7). Ce projet se rattache à d'autres résolutions et conventions adoptées par le Conseil de l'Europe, telles que la Convention pour la sauvegarde du patrimoine architectural en Europe, adoptée en 1985 (CoE 1985), la Convention européenne pour la protection du patrimoine archéologique (révisée), adoptée en 1992 (CoE 1992) et la Convention cadre sur la valeur du patrimoine culturel, adoptée en 2005 (CoE 2005).

Ce texte décrit en détail la nature de la conservation-restauration pour la sauvegarde du patrimoine culturel, en identifiant « la conservation-restauration du patrimoine culturel comme l'un des facteurs essentiels permettant d'assurer sa transmission aux générations futures » (E.C.C.O. 2009:9). Le document insiste sur le fait que « les interventions de haute qualité sur le patrimoine culturel ne peuvent être garanties que grâce à un système de qualification professionnelle, incluant un développement professionnel continu comme base de la reconnaissance des individus, des entreprises et des organisations en charge de la conservation-restauration » (E.C.C.O. 2009:9). L'E.C.C.O. a considéré ceci comme le principe directeur pour son engagement dans la définition des descripteurs du CEC et l'articulation des compétences nécessaires à l'exercice de la profession. Par l'interprétation des descripteurs génériques du CEC, l'E.C.C.O. travaille à garantir que les conditions d'accès ainsi que d'exercice de la profession de conservateur-restaurateur soient calibrées au niveau adéquat.

DESCRIPTEURS DU NIVEAU 7 (DIPLÔME DE MASTER) POUR LA CONSERVATION-RESTAURATION

Ainsi qu'il a été dit précédemment l'assemblée générale de l'E.C.C.O. de 2007 a voté à l'unanimité, que le point d'entrée dans la profession tel qu'il est défini par les « règles de conduite professionnelle » (ECCO 2004), correspondait au niveau 7 du CEC.

Pour le groupe de travail, le premier enjeu consistait à examiner chacun des trois descripteurs génériques du CEC pour ce niveau, puis à les interpréter en termes d'accès à la profession. Le résultat immédiat aurait idéalement articulé le savoir, les aptitudes et les compétences dans le langage générique des descripteurs de ce niveau. Cela s'est avéré plus complexe.

Les problèmes d'une approche directe pour définir à la fois les descripteurs pour l'enseignement et ceux pour l'accès à la profession, sont immédiatement apparus. Un simple énoncé aurait été trop général pour être significatif et aurait couru le risque de devenir à la fois prescriptif et dépassé. De plus, déclarer simplement « savoir, aptitudes et compétence », comme niveau d'accès à la profession, aurait pu devenir trop rigide et constituer ainsi un obstacle à la création de nouvelles connaissances, en entravant le développement de la profession.

Ces préoccupations nous ont conduit à un examen plus approfondi autant du CEC que des missions professionnelles du conservateur-restaurateur. Le résultat a été de ramener au premier plan la structure hiérarchique du CEC, c'est à dire « savoir, aptitudes et compétence » comme des conséquences de l'apprentissage pour lesquels le processus d'acquisition est une progression à travers les niveaux. Un examen attentif de ce processus, illustré d'exemples de la complexité croissante des descripteurs génériques, a induit le paradigme des savoirs en expansion, des aptitudes et compétences corrélées aux points d'accès à la profession qui sont à explorer. Il en résulte que les limites et frontières des « savoirs, aptitudes et compétences » requises par un individu dans des conditions particulières, ne sont pas définies ici dans un cadre d'échelons nuancés par des indices. La capacité de quelqu'un à entrer dans la profession est plutôt exprimée en tant qu'il possède un niveau approprié de « savoirs, aptitudes et compétences », nécessaire pour assumer la

responsabilité de conserver-restaurer, dans les limites d'une spécialité particulière de la discipline et des normes éthiques de la profession. Lors de la réunion du 20 février 2009, les délégués de l'E.C.C.O et de l'ENCoRE ont débattu de la manière dont les descripteurs génériques du CEC pour le niveau 7 pouvaient être interprétés pour la profession de conservateur-restaurateur. Cela a permis de formaliser les différences d'approche des deux organisations : le mandat de l'E.C.C.O. est de cerner les descripteurs en termes d'entrée dans la profession tandis que l'ENCoRE les établit en termes d'enseignement nécessaire pour satisfaire à ce niveau d'entrée. Pour les besoins de ce document, chaque descripteur générique du CEC pour le niveau 7 est cité, suivi de l'interprétation qui en a été faite conjointement par l'E.C.C.O. et par l'ENCoRE.

Au niveau 7, le CEC requiert:

Savoir : Savoirs hautement spécialisés, dont certains sont à l'avant-garde du savoir dans un domaine de travail ou d'étude, comme bases d'une pensée originale et/ou de la recherche. Conscience critique des savoirs dans un domaine et à l'interface de plusieurs domaines. (European Communities, 2008:12)

L'E.C.C.O., comme l'ENCoRE, interprète *savoirs hautement spécialisés* dans le domaine de la conservation-restauration, comme un savoir qui ne peut être atteint qu'en suivant un enseignement qui maintient « un juste équilibre entre l'enseignement intégré de la théorie et de la pratique... » (ENCoRE, 1997, clause 6). Nous interprétons la *conscience critique des savoirs dans un domaine* comme la capacité à acquérir les connaissances, à évaluer leur validité et leur fiabilité, et à les appliquer de manière à justifier toutes les décisions soumises au conservateur-restaurateur dans son propre champ de spécialité, et si nécessaire à entreprendre ou à diriger les actions découlant de ces décisions. Cela traduit ce qui était considéré comme un niveau avancé de savoir dans les domaines qui sont adjacents aux spécialités, et une connaissance globale du domaine du patrimoine culturel, en *savoirs hautement spécialisés* des principes théoriques et pratiques de la conservation-restauration dans les limites d'un champ de spécialité.

Aptitudes : Aptitudes spécialisées pour résoudre des problèmes en matière de recherche et/ou d'innovation, pour développer de nouveaux savoirs et de nouvelles procédures et intégrer les savoirs de différents domaines. (European Communities, 2008:13)

L'E.C.C.O., comme l'ENCoRE, interprète *aptitudes spécialisées pour résoudre des problèmes* comme une certaine capacité à pratiquer la conservation-restauration enrichie par le savoir hautement spécialisé et encadré par l'éthique. Ces conditions sont nécessaires pour trouver, adapter ou créer de nouveaux savoirs et procédures dans le cadre de la profession.

Cette notion comprend : la capacité à observer, collecter et analyser de manière critique des informations qui permettent de parvenir aux conclusions pertinentes et de mettre en œuvre une série d'actions ; la capacité à analyser et évaluer sans cesse la situation et le déroulement du processus, de manière à l'ajuster quand cela est nécessaire ; la capacité à intégrer les savoirs d'autres domaines et à créer de nouveaux savoirs et procédures au moment opportun ; la capacité à transmettre le savoir.

Un niveau accompli de dextérité et de sensibilité doit être démontré dans le domaine de spécialisation, mais celui-ci peut être aussi étendu ou partagé avec d'autres domaines. Il s'agit d'une aptitude cognitive à entreprendre des procédés familiers dans le cadre d'une spécialité donnée, tout en permettant de s'ouvrir à des procédés non familiers. Cela comprend un haut niveau de familiarité avec les méthodes, les matériaux, les outils et les instruments dans une spécialité donnée et la capacité à adapter et développer de nouveaux outils et méthodes.

Compétences : Gérer et transformer des contextes professionnels ou d'études complexes, imprévisibles et qui nécessitent des approches stratégiques nouvelles. Prendre des responsabilités pour contribuer aux savoirs et aux pratiques professionnelles et/ou pour réviser la performance stratégique des équipes. (European Communities, 2008:13)

L'E.C.C.O., comme l'ENCoRE, considère que le conservateur-restaurateur est compétent dès qu'il a acquis les aptitudes nécessaires, le savoir et l'expérience pour opérer dans son domaine de spécialisation, dans les limites éthiques et pratiques de la profession. Cela signifie la capacité à travailler de manière cohérente et responsable, en portant une attention particulière à ce qui relève de sa propre spécialité et qui implique l'application de savoirs et d'aptitudes tels que décrits plus haut. Cette notion comprend la capacité à utiliser des concepts existant en conservation-restauration, à créer de nouvelles approches stratégiques et à en appliquer les principes et l'éthique dans des situations très diverses.

PORTRAIT D'UNE PROFESSION

Cette section décrit de manière systématique les niveaux de savoir, aptitudes et compétence requis pour quiconque accède à la profession de conservateur-restaurateur. Cela constitue le point à partir duquel une personne peut légitimement utiliser le titre de conservateur-restaurateur. Cela représente aussi le plus souvent, mais pas exclusivement, le diplôme de master à la fin du deuxième cycle universitaire et le début d'une carrière professionnelle. Toutefois, l'E.C.C.O. reconnaît que des personnes diplômées d'un programme d'enseignement reconnu au niveau master peuvent souhaiter et être qualifiées pour entreprendre d'autres missions dans le secteur du patrimoine culturel comme la gestion de collections. Cependant, ce document est consacré au professionnel de la conservation-restauration.



Une cartographie conceptuelle a été dressée à travers la définition des actions qui forment les aspects concrets de notre travail. Elle décrit la conservation-restauration en termes de processus de prises de décisions qui cherchent à « garantir la transmission du maximum de signification patrimoniale du passé au futur, au bénéfice de tous les publics et en tout lieu » et à « impliquer la gestion du changement [...] par la négociation » (Staniforth 2002) avec les parties prenantes et les autres professionnels du domaine du patrimoine culturel. Ainsi la conservation-restauration est-elle fortement identifiée comme une part intégrée de la gestion du patrimoine culturel, qui s'attache à définir la manière dont il est préservé. Les compétences requises sont clairement situées par rapport à ce contexte et le schéma a été construit pour refléter cette situation. Ainsi sont explicitement reconnus les besoins en recherche et en documentation à tous les niveaux du processus de prise de décisions (cf. E.C.C.O. 2001). Ces besoins constituent certains des principes directeurs de la conservation-restauration et lui confèrent son statut académique. La dextérité manuelle, considérée comme prérequis essentiel de la pratique professionnelle, est mesurée en tant qu'aptitude aussi bien pour la mise en œuvre pratique des techniques de diagnostic, que pour la réalisation des traitements de conservation et de restauration. Presque toutes les actions menées par le conservateur-restaurateur,



nécessitent une part d'habileté. Une échelle colorée, codifiée en fonction des niveaux d'aptitude est proposée par l'E.C.C.O et utilisée dans le schéma pour évaluer toutes les activités.

Le schéma décrit la conservation-restauration comme un processus qui

évolue, depuis l'examen et le diagnostic jusqu'aux interventions directes ou aux actions de prévention lorsqu'elles sont nécessaires, avec des considérations sur les actions consécutives aux traitements. Ce processus est présenté sous la forme d'une colonne vertébrale figurant une progression analytique qui respecte les principes éthiques reconnus à partir desquels les différentes activités s'ordonnent.

Chacune de ces étapes est considérée comme encadrée par l'éthique professionnelle et l'impératif de documentation, qui permettra la diffusion de nouvelles connaissances. Ces deux principes sont à leur tour évalués comme des actions à part entière. Les activités associées sont développées à partir de la colonne vertébrale ainsi qu'il est montré dans le modèle conceptuel suivant. (figure 2)

Le processus de conservation-restauration (signalé en bleu) nécessite les étapes suivantes (signalées en rouge) :

- La première étape du processus comprend l'examen et le diagnostic. Elle inclut une appréciation de la nature d'un bien, des causes de ses modifications ainsi que des risques encourus par le patrimoine culturel dans une situation donnée.
- Ce qui nous conduit à la seconde étape, exigeant une appréciation des besoins au regard de son usage actuel et futur.

- La troisième étape intègre la sélection d'actions de conservation-restauration, ainsi que la programmation et l'organisation d'interventions et traitements. Elle inclut la prise en compte de divers paramètres comme les résultats escomptés, le niveau d'intervention nécessaire, l'évaluation des solutions alternatives, les limites de l'action, les demandes des parties prenantes, les risques et les options pour un usage futur.
- Tout cela requiert une programmation et une organisation prenant en compte la santé et la sécurité, la législation, l'assurance, le phasage du projet, le financement, les équipements et les installations.
- La cinquième étape est essentielle. C'est la mise en œuvre d'un processus d'interventions ou de traitements. Elle comprend les mesures préventives, les mesures curatives, les procédés de restauration et les procédures de contrôle.
- Le bénéfice en est le résultat de la conservation-restauration elle-même. Ceci comprend l'évaluation du changement du risque, le succès du traitement ou de l'intervention et la communication des résultats, tout comme l'identification des interventions futures nécessaires à l'entretien du patrimoine culturel.
- La septième étape comprend les conseils après traitements, fondés sur des actions à venir identifiées lors des étapes précédentes. Cela peut aller jusqu'à inclure un calendrier des travaux projetés et des lignes directrices pour les soins et l'entretien.

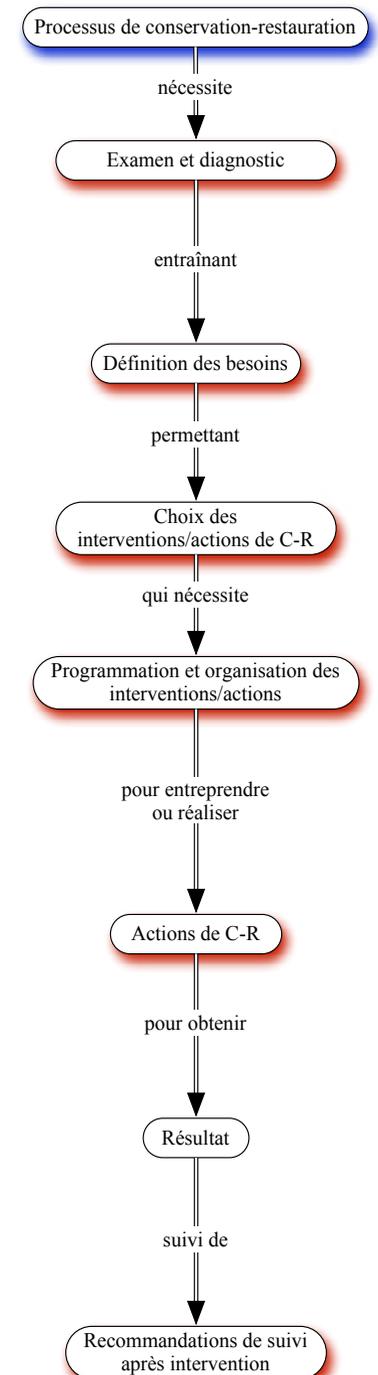


Figure 1 : Colonne vertébrale des étapes de la conservation-restauration

Évaluation des savoirs, aptitudes et compétences

Cette section examine les catégories du savoir, des aptitudes et des compétences comme une hiérarchie d'apprentissages. Le cadre européen de certification donne différents descripteurs pour ces trois dimensions de la formation. Après une analyse détaillée, l'E.C.C.O. a choisi de se concentrer sur les savoirs et les aptitudes parce qu'ils peuvent être évalués en tant que tels, alors que la compétence est interprétée comme la combinaison des savoirs et des aptitudes associés à l'expérience, ce qui permet au conservateur-restaurateur professionnel de produire un travail cohérent et responsable. Les échelles de valeurs utilisées pour les savoirs et les aptitudes sont décrites ci-dessous.

Évaluation du savoir

Les activités du conservateur-restaurateur ayant été identifiées, chacune d'entre elles doit être évaluée ou interprétée en terme de contenu de savoir ; par exemple, la quantité et le type de savoir que le groupe de travail reconnaît comme constitutifs des obligations de la profession.

La taxonomie développée par Anderson et Krathwohl (2001), basée sur le travail initial de Benjamin Bloom (1956), a été utilisée à cet effet. Elle contient l'échelle de savoir (connaissance) suivante :

1. **La remémoration** : savoir que quelque chose existe et où le trouver.
2. **La compréhension** : être capable d'appréhender quelque chose dans son contexte et de produire des associations entre ces choses.
3. **L'application** : être capable d'utiliser le savoir dans un contexte approprié de manière à obtenir un résultat recherché selon un cheminement prévisible.
4. **L'analyse** : être capable d'appliquer le savoir de manière critique à un niveau de conscience qui permet d'expliquer les résultats, c'est à dire de reconstituer la manière dont le résultat a été obtenu. La prise de décisions découle de l'analyse qui, bien que menée par l'application d'une démarche analytique, ne requiert pas d'expérience.

5. **L'évaluation** : appliquer un savoir de manière à estimer une situation dans un contexte élargi et en vue d'établir son résultat futur. Ceci permet au résultat d'être soupesé en termes de prise de décisions et plus largement dans un contexte de gestion. L'évaluation découle de l'expérience.



6. **La création** : une grande étendue de savoir et d'expérience qui permet à quelqu'un de dépasser les limites du savoir. Ceci requiert une capacité prédictive hautement développée et une compréhension méta-cognitive.

Les différents types de savoirs sont classés comme suit :

- A. **Factuel** : issu de ou se référant à un élément d'information considéré comme ayant une réalité objective.
- B. **Conceptuel** : issu de ou se référant à, ou consistant en tant qu'abstraction ou idée générique généralisée à partir d'instances particulières.
- C. **Procédural** : issu de ou se référant à un cheminement particulier dans la réalisation de quelque chose ou d'une action.
- D. **Méta-cognitif** : transcendant (plus globalisant que) une activité intellectuelle consciente – cela est caractéristique d'un professionnel expérimenté.

Chaque niveau constitue un développement dans le processus individuel d'apprentissage relevant directement du niveau précédent. Dans le système de classification ci-dessus, chaque case d'activité décrite dans la figure 2 s'est vue affecter un ensemble de coordonnées se référant au niveau et au type de savoir requis. En utilisant l'échelle des savoirs et leurs catégories, il est apparu évident que le niveau 7 devrait être défini par rapport aux niveaux 6 et 8, non seulement dans le cadre des objectifs formels de l'enseignement académique, mais aussi en prenant en compte l'expertise qui s'acquiert au cours des années postérieures de travail et au long de la formation professionnelle continue.



Évaluation des aptitudes

Le niveau d'aptitude requis pour entreprendre chaque activité a été évalué de la même manière. L'aptitude est généralement définie comme l'excellence, la facilité ou la dextérité qui s'acquiert ou se développe à travers l'apprentissage ou l'expérience. Cela suggère une capacité particulière ou une expertise permettant d'accomplir une activité avec aisance et précision de manière à obtenir le résultat recherché.

1. **Aptitude de base** – lorsqu'une personne possède seulement la capacité à entreprendre des tâches basiques lors d'un processus de conservation-restauration complexe. Il est peu probable que cette personne possède les connaissances en profondeur pour entreprendre cette tâche sans encadrement ni conscience de toutes les règles éthiques qui pourraient s'y appliquer. Elle opère correctement dans les limites fixées par la profession.

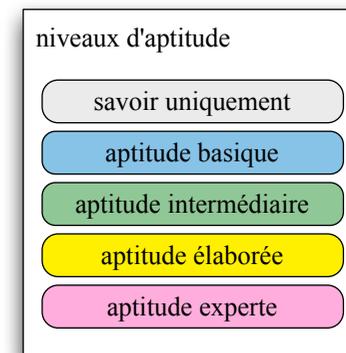
2. **Aptitude intermédiaire** – lorsqu'une personne possède un niveau supérieur d'aptitude à la fois en étendue et en profondeur. On attend d'elle qu'elle possède les aptitudes basiques dans l'intégralité du domaine d'expertise, qu'elle soit capable d'y utiliser différents concepts et de posséder la connaissance des règles. Elle est capable d'entreprendre des tâches élémentaires de manière indépendante, et de travailler en équipe sur des problèmes plus complexes.

3. **Aptitude avancée** – lorsqu'une personne est censée posséder les aptitudes particulières pour entreprendre des processus de conservation-restauration de manière autonome, et comprendre l'esprit et les règles qui régissent l'activité. Elle est capable d'entreprendre des tâches et des traitements à un niveau acceptable dans le cadre de la profession mais ne travaillera pas forcément de manière aussi efficace qu'un conservateur-restauteur expérimenté, ni ne possèdera les aptitudes nécessaires pour réaliser les tâches les plus complexes.

4. **Aptitude experte** – lorsqu'une personne possède une capacité intégrative à exécuter des tâches et entreprendre des processus d'intervention dans son champ d'expertise. Elle est aussi capable d'exécuter des tâches ou d'entreprendre des traitements de manière avisée dans des domaines associés. Elle sera capable d'appliquer les connaissances et de comprendre le processus d'une manière innovante et inédite, en adaptant et en créant de nouvelles méthodes dans le champ de la conservation-restauration.

Chaque niveau s'est vu attribuer le code coloré suivant sur la carte conceptuelle.

A partir du niveau 7 du Cadre Européen des Certifications (CEC), niveau d'entrée dans la profession de conservateur-restauteur, les niveaux (1 à 6) et les types de savoir (A à D), ainsi que les niveaux d'aptitude (couleurs) ont été affectés à chacune des cases d'activité du diagramme. La carte en résultant est présentée ci-dessous.



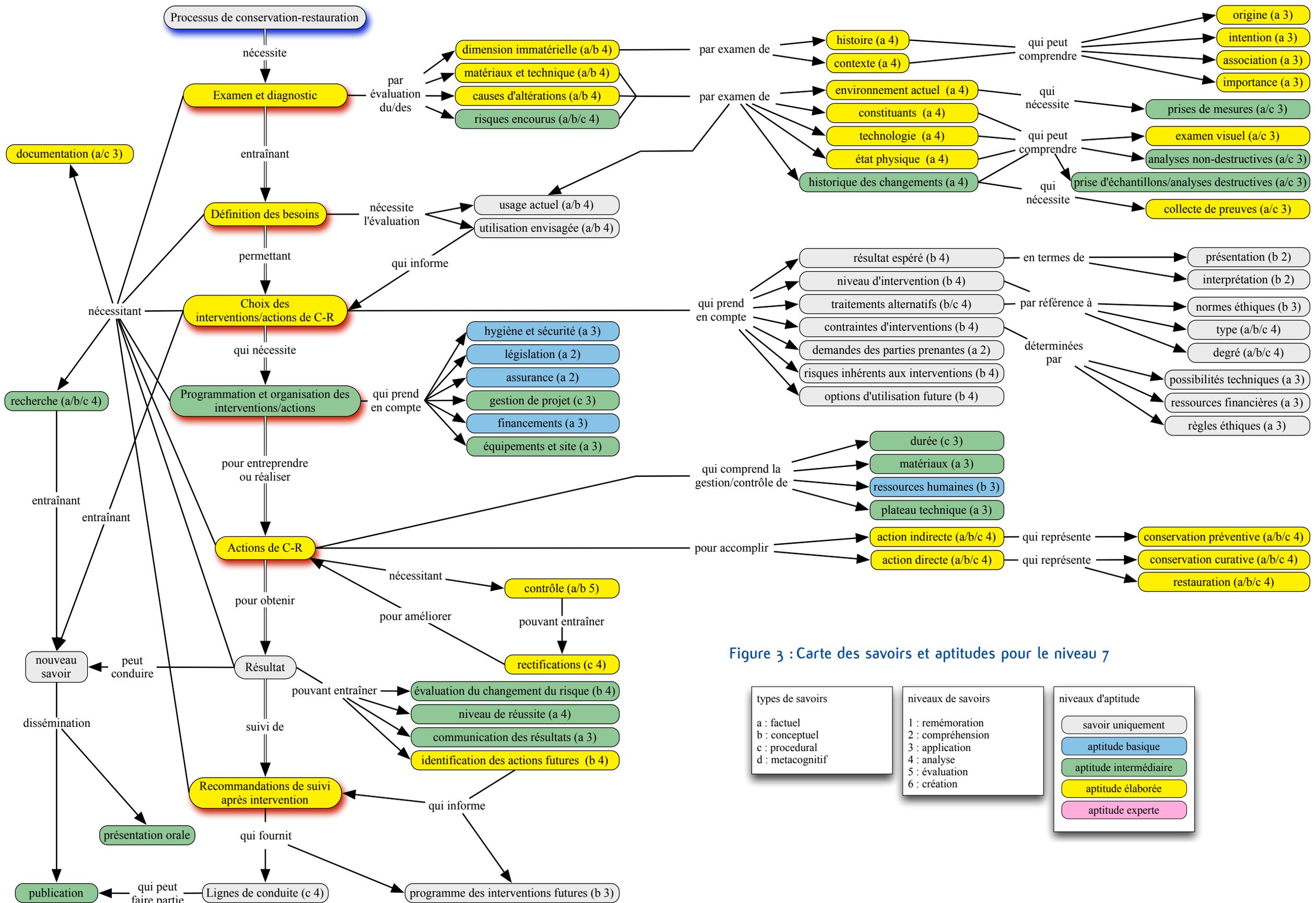


Figure 3 : Carte des savoirs et aptitudes pour le niveau 7



NIVEAU 7 DU CEC

A ce niveau, la carte (figure 3) montre que le type de savoir est essentiellement conceptuel (B) et procédural (C) et que son niveau de savoir permet au praticien de

l'appliquer (3) et d'analyser les résultats (4). Le niveau 7 du CEC doit donc s'interpréter comme opérant dans une gamme de protocoles de conservation-restauration bien établie et familière. Il ne s'agit que d'examiner des processus eux-mêmes. Un débutant va rarement inventer de nouvelles solutions aux problèmes de conservation-restauration, le praticien n'est pas encore un expert dans son domaine, dans la mesure où il n'a pas encore atteint le niveau méta-cognitif dans sa compréhension du travail. Alors qu'il possède une conscience critique suffisante pour modifier et ajuster un traitement, il peut n'être capable que d'analyser le résultat sans évaluer le processus lui-même.

Une personne intégrant la profession au niveau 7 du CEC doit posséder une gamme d'aptitudes comprise entre les niveaux « intermédiaire » et « avancé-cognitif ». Le niveau d'aptitude le plus élevé étant représenté par l'action directe du conservateur-restauteur sur le patrimoine culturel. Le code coloré utilisé sur la carte illustre ce fait très clairement, les zones de concentration du jaune correspondent directement à l'analyse et aux traitements du patrimoine culturel.

L'organisation et la programmation liées au travail de conservation-restauration requièrent un niveau d'aptitude intermédiaire pour garantir une pratique professionnelle correcte, tandis qu'un niveau basique d'aptitude est suffisant pour aborder les problèmes d'hygiène et de sécurité, les questions de législation et les questions d'assurances et d'ordre financier. Bien entendu, l'absence d'aptitudes de niveau intermédiaire ou avancé en matière de gestion n'est pas disqualifiante dans ce domaine, mais des aptitudes basiques restent indispensables.

INTERPRÉTATION DE LA CARTE CONCEPTUELLE

Cartographier les concepts donne une image particulière de la réalité, qui représente une situation ou un phénomène par l'identification des concepts clés et de leurs interconnexions pertinentes. Cette matérialisation des propositions facilite la

compréhension d'une situation tout en permettant une exploration factuelle qui permet la mise en évidence d'une structure relationnelle. Au sein de la carte, en figures 2 et 3, chaque concept est représenté par un nœud qui est identifié par un nom. Chaque lien a été signifié par un verbe d'action. La combinaison des nœuds et des liens descriptifs forme une phrase, qui représente une unité sémantique. Ici, ces unités sémantiques constituent des affirmations signifiantes, relatives aux différentes zones de compétences. Les liens sont directionnels et étiquetés avec une explication simple de leur relation créant ainsi une structure hiérarchique, se déplaçant de la colonne vertébrale la plus générale vers les extrémités les plus détaillées. Cette carte peut être interprétée de différentes façons :



Du point de vue du professionnel de la conservation-restauration

La carte rend explicites les processus de la conservation-restauration, démontrant au passage la mission et le rôle déterminant du conservateur-restauteur dans la « gestion du changement ». Il identifie le niveau et le type de compétences spécifiques de ces processus. Ces niveaux et types sont requis pour garantir que les significations et l'importance culturelle comme l'intégrité physique du bien sont révélées et préservées selon des critères quantitatifs et qualitatifs. Pour faciliter l'interprétation, la carte présente ses compétences comme un processus dans lequel la conservation préventive et curative et la restauration sont imbriquées, considérant que le devoir professionnel dans le cadre des règles de conduite du code d'éthique, oblige à la modération.



Une partie importante de l'activité de conservation-restauration revient à évaluer les décisions prises comme les actions réalisées au regard des standards professionnels. Bien que toutes les parties soient représentées de manière identique sur la carte, en réalité, chaque zone est considérée différemment en fonction des circonstances. Par exemple, si aucune mesure de conservation curative n'est requise pour un bien cultu-

rel particulier, seule l'utilité des mesures préventives devra être considérée. Dans certaines circonstances, il peut ne pas être nécessaire d'entreprendre des investigations scientifiques détaillées sur un objet ou dans une situation donnée, lorsque les informations disponibles sont considérées comme suffisantes. Quoiqu'il en soit, cette représentation intègre la nécessité de faire figurer tous les aspects de la conservation-restauration, dans la mesure où chacun d'entre eux doit être envisagé avant d'amorcer le processus d'intervention. De plus, il est espéré que toutes les actions décrites seront mises en pratique à un moment ou à un autre au long d'un parcours professionnel type. Si l'une de ces zones d'activité n'était pas mobilisée pendant une longue période, il pourrait être nécessaire pour un individu, de suivre un programme d'enseignement de manière à retrouver la pleine étendue de ses compétences.

Cette carte peut servir à l'élaboration d'un système d'accréditation. Dans ce cas, le conservateur-restaurateur doit pouvoir démontrer qu'il ou elle est en mesure de satisfaire aux critères dans chacune des zones d'activité pour faire usage de ce titre. Cette évaluation devrait évidemment être entreprise à travers un processus formalisé. D'autre part, la carte peut être utilisée par un praticien professionnel comme un outil d'auto-évaluation de manière à identifier ses besoins de développement professionnel. Son utilisation potentielle pour le développement et l'évaluation des programmes d'enseignement est discutée dans le chapitre suivant.

Dans le contexte professionnel, les cartes conceptuelles peuvent être interprétées comme une séquence narrative identifiant les zones distinctes d'activité, qui

qualifient toute intervention, négocient son objet et mesurent son efficacité et son utilité. Dans ce cas, elles peuvent être lues comme une suite linéaire de domaines d'expertise liés entre eux comme suit :

Examen et diagnostic

L'analyse des *matériaux et techniques*, des *causes d'altération* et des *risques encourus*, requiert un savoir factuels, conceptuel et procédural. Elle est réalisée à l'aide d'aptitudes allant des niveaux intermédiaires à avancés.

Le schéma développe ces catégories pour décrire l'information et les méthodes d'analyse disponibles, mobilisant également un savoir procédural pour faciliter la réalisation et la capacité d'analyser les résultats. Ce travail nécessite un niveau d'aptitudes avancé.

Definition des besoins

L'analyse de *l'usage actuel* et de *l'utilisation envisagée* d'un objet et/ou d'une collection repose sur des savoirs conceptuel et factuel.

Choix des actions et/ou des interventions de conservation-restauration

Un choix argumenté pour le déroulement d'une action est régi par :

- l'analyse du *résultat espéré* exprimé en termes de présentation et d'interprétation, qui requiert un savoir conceptuel ;
- l'analyse de l'efficacité des *traitements alternatifs*, qui nécessite des savoirs conceptuels et procéduraux ;
- l'analyse des *contraintes d'intervention*, qui requiert un savoir conceptuel ; la compréhension des *demandes des parties prenantes*, qui requiert un savoir factuel ;
- l'analyse des *risques inhérents aux interventions*, qui requiert un savoir conceptuel et procédural des traitements ;



- l'analyse des *options d'utilisation future*, qui requiert un savoir conceptuel.

Le schéma développe ces catégories de manière à envisager à la fois les règles éthiques et les normes, les possibilités techniques et les ressources financières nécessitant un savoir factuel, conceptuel et procédural. Ces catégories sont considérées comme des zones et des niveaux de savoir

rattachés à la prise de décisions, qui ne requièrent pas des aptitudes de spécialistes, qu'elles soient supérieures et inférieures aux aptitudes générales transmissibles. Une fois ce point atteint, on peut argumenter sur la nécessité de l'intervention.

Programmation et organisation des actions

La mise en œuvre d'aptitudes commerciales et organisationnelles est considérée comme nécessaire pour exercer en tant que conservateur-restaurateur. Le savoir spécifique requis est considéré comme factuel et conceptuel pour les domaines relevant des *assurances*, de l'*hygiène* et de la *sécurité*, de la *gestion de projet*, des *équipements* et des *sites*. Un niveau d'aptitude intermédiaire est requis pour ceux qui entrent dans la profession.

Actions de conservation-restauration

Un niveau d'aptitude intermédiaire est nécessaire pour quiconque entre dans la profession, en gestion de projets en relation avec la *durée*, les *ressources humaines*, les *matériaux* et le *plateau technique*. Des niveaux de savoir factuel et conceptuel sont exigés.

Une personne accédant à la profession doit être capable d'appliquer et d'analyser les processus associés aux traitements de conservation-restauration, qui comprennent des mesures préventives et curatives et de la restauration. Cela requiert des savoirs factuels, conceptuels et procéduraux pour un niveau avancé d'aptitudes.

De plus, toute personne qui doit exercer en tant que professionnel doit être capable de *contrôler* et d'enregistrer les procédures et leurs résultats, permettant ainsi de procéder à des *rectifications* lorsque c'est nécessaire. Ceci requiert une capacité d'analyse attachée à un savoir procédural.

Résultats

La capacité d'analyse des résultats est une nécessité dans toute pratique professionnelle. Cela doit comprendre une *évaluation du changement du risque* pour l'objet, le niveau de réussite obtenue et l'*identification des actions futures*. Tout ceci requiert un savoir procédural.



Recommandations de suivi après interventions

Une part importante du processus de conservation-restauration réside dans l'analyse des *actions futures*. Cela comprend des soins préventifs et la prescription de *lignes de conduite* pertinentes pour l'entretien et l'usage du bien. Ceci requiert un savoir procédural. Un tel travail peut contribuer aux *recherches* en cours et aux futures *publications*.

Du point de vue de la formation à délivrer

La carte offre un outil très puissant pour le développement de l'enseignement de la conservation-restauration à travers l'Europe. Dans les programmes éducatifs établis, les cursus actuels peuvent être examinés en ce qu'ils contribuent à élever le niveau d'aptitudes et de connaissances dans un domaine particulier. La représentation des différents cours composant un enseignement peut être matérialisée par une carte reflétant la carte conceptuelle de la figure 3, identifiant les apports de chaque activité. En premier lieu, cela peut se faire en cartographiant les acquis de formation.

Un tel exercice favorise un processus d'évaluation cyclique comparant le contenu et la structure d'un enseignement avec les prérequis d'accès, identifiant les zones manquantes d'activité, ajoutant et révisant, et parfois réorganisant la carte de manière à mesurer leur impact.

L'une des faiblesses de cette approche, relevée par les enseignants, est l'absence de caractérisation des savoirs actuels et des aptitudes considérées comme nécessaires pour réaliser une tâche particulière. Ce point a été contourné par l'E.C.C.O. car il est considéré comme trop prescriptif; en conséquence, la carte n'offre pas de description des cursus. Ce niveau de précision dépend des situations nationales et des spécialités professionnelles particulières que ces formations visent à enseigner.

Il revient donc aux établissements d'enseignement, en concertation avec leurs représentations professionnelles nationales, de définir les contenus précis en fonction du type de conservateur-restaurateur recherché. La carte facilite cette spécification en définissant les différentes zones de compétences grâce auxquelles le déroulement de l'enseignement peut être établi et à partir desquelles les moyens pédagogiques peuvent être développés.

Tandis que la carte est un outil essentiel pour identifier les niveaux et le domaine d'application d'un sujet particulier ainsi que la séquence dans laquelle il est enseigné, elle peut aussi servir à évaluer un programme d'enseignement dans son ensemble. En termes simples, on peut résumer cela de la manière suivante : lorsque le point d'entrée et de sortie sont connus, il est possible de choisir le bon chemin entre ces deux points. Cela augmente la valeur de cet outil, en permettant que la matière d'un programme éducatif soit répartie selon un ordre logique et régulier en améliorant l'acquisition des savoirs et le développement des aptitudes appropriées. L'application de ce modèle aux différents programmes d'enseignement en Europe fera l'objet d'une prochaine étude.

Ayant présenté la construction et l'interprétation du niveau 7 du CEC de la carte conceptuelle pour la conservation-restauration, le chapitre suivant examinera le niveau inférieur et supérieur.

NIVEAU 6 DU CEC

Le niveau 6 (figure 4) requiert un niveau de savoir qui permet la compréhension des processus de conservation-restauration et nécessite un niveau intermédiaire d'aptitude pour leur application. Il est reconnu que le niveau d'aptitude intermédiaire souligne comme essentiel, le besoin d'une dextérité manuelle pour la réalisation des travaux de conservation-restauration.



L'interprétation critique des concepts et procédures qui conduisent à l'évaluation des besoins et aux choix des actions de conservation-restauration est en développement, mais n'a pas atteint le niveau suffisant pour une prise de décision autonome.

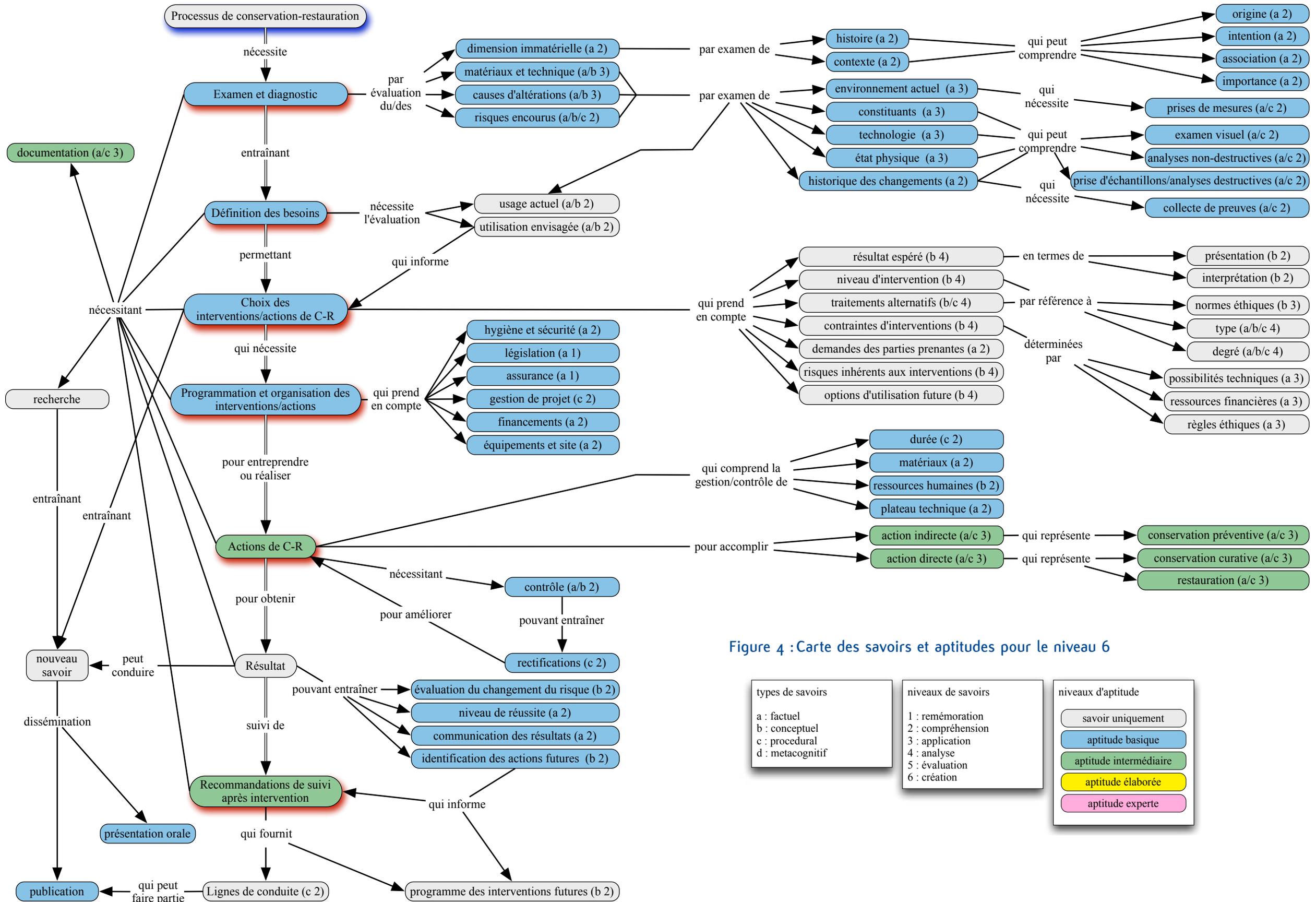


Figure 4 : Carte des savoirs et aptitudes pour le niveau 6

Descripteur du CEC pour le niveau 6

À l'issue du travail sur le schéma, l'E.C.C.O. propose les interprétations suivantes pour les descripteurs du niveau 6 :

Savoir : savoirs approfondis dans un domaine de travail ou d'étude requérant une compréhension critique de théories et de principes. (European Communities, 2008:12)

L'E.C.C.O. l'interprète comme le niveau de savoir atteint après une période de formation équivalente à une licence en conservation-restauration. La *compréhension critique de théories et principes* permet à une personne de travailler dans un domaine limité en conservation-restauration sous la direction d'un conservateur-restaurateur professionnel.

Aptitude : aptitudes avancées, faisant preuve de maîtrise et de sens de l'innovation pour résoudre des problèmes complexes et imprévisibles dans un domaine spécialisé de travail et d'étude. (European Communities, 2008:13)

L'E.C.C.O. l'interprète comme la possession d'un niveau de dextérité manuelle et des aptitudes pour résoudre les problèmes et pour maîtriser les tâches techniques relevant de la conservation-restauration. Comme ce travail est entrepris sur des biens patrimoniaux uniques, les personnes de ce niveau ne doivent pas intervenir de manière autonome.

Compétences : Gérer des activités ou des projets techniques ou professionnels complexes, incluant des responsabilités au niveau de la prise de décision dans des contextes professionnels ou d'études imprévisibles. Prendre des responsabilités en matière de développement professionnel individuel et collectif. (European Communities, 2008:13)

L'E.C.C.O. l'interprète comme la capacité à gérer des processus techniques complexes dans des champs très définis de la conservation-restauration et la prise de responsabilité dans des contextes de travaux imprévus pour des tâches techniques non complexes. Tandis qu'elles sont capables de contrôler des équipements techniques et d'entreprendre la gestion générale des protocoles, ces personnes ne sont pas qualifiées pour superviser l'intégralité du processus de conservation-restauration. La personne possédant ce niveau de compétence est capable de gérer du personnel technique.

NIVEAU 8 DU CEC

Le niveau 8 représente le niveau le plus élevé de l'échelle d'enseignement, qui permet la compréhension du champ le plus large de la connaissance. Il existe une différence considérable entre la capacité à évaluer et celle à analyser entre le niveau 7 et

le niveau 8. L'évaluation présuppose l'expérience et la capacité à établir la validité et la fiabilité de l'analyse elle-même. Si l'on considère la carte pour le niveau 7, qui correspond à l'accès à la profession, le conservateur-restaurateur va augmenter ses aptitudes et son savoir en devenant expérimenté. Cela peut être illustré sur la carte comme le plus haut niveau selon la codification colorée des cases d'activité. Tout progrès sera mis en évidence par l'augmentation du nombre de cases colorées de niveau 8. Cependant, si les niveaux de savoir et d'aptitude ne sont pas maintenus et entretenus dans certains domaines, la compétence risque de retomber en dessous du niveau défini pour l'usage du titre.

Tandis que le niveau d'entrée dans la profession est établi et représenté par la carte du niveau 7, le développement des aptitudes et des connaissances au-delà de ce point est spécifique de chaque conservateur-restaurateur selon son parcours. En conséquence, bien que la carte reste inchangée, la codification variera d'une personne à l'autre. Deux exemples en sont donnés dans les figures 5 et 6 : un professionnel expérimenté ou un titulaire d'une thèse.

L'aptitude d'un professionnel expérimenté qui a entretenu et développé son expertise jusqu'au niveau 8 à travers un parcours de développement de formation professionnelle dans son champ de spécialité (y compris l'ouverture et l'extension vers d'autres branches du domaine), est décrite comme atteignant le niveau le plus élevé expert/ méta-cognitif. Ceci est clairement illustré par le système de codage de la carte dans la figure 5 qui montre comment les savoirs et les aptitudes peuvent se développer chez un professionnel après quelques années.



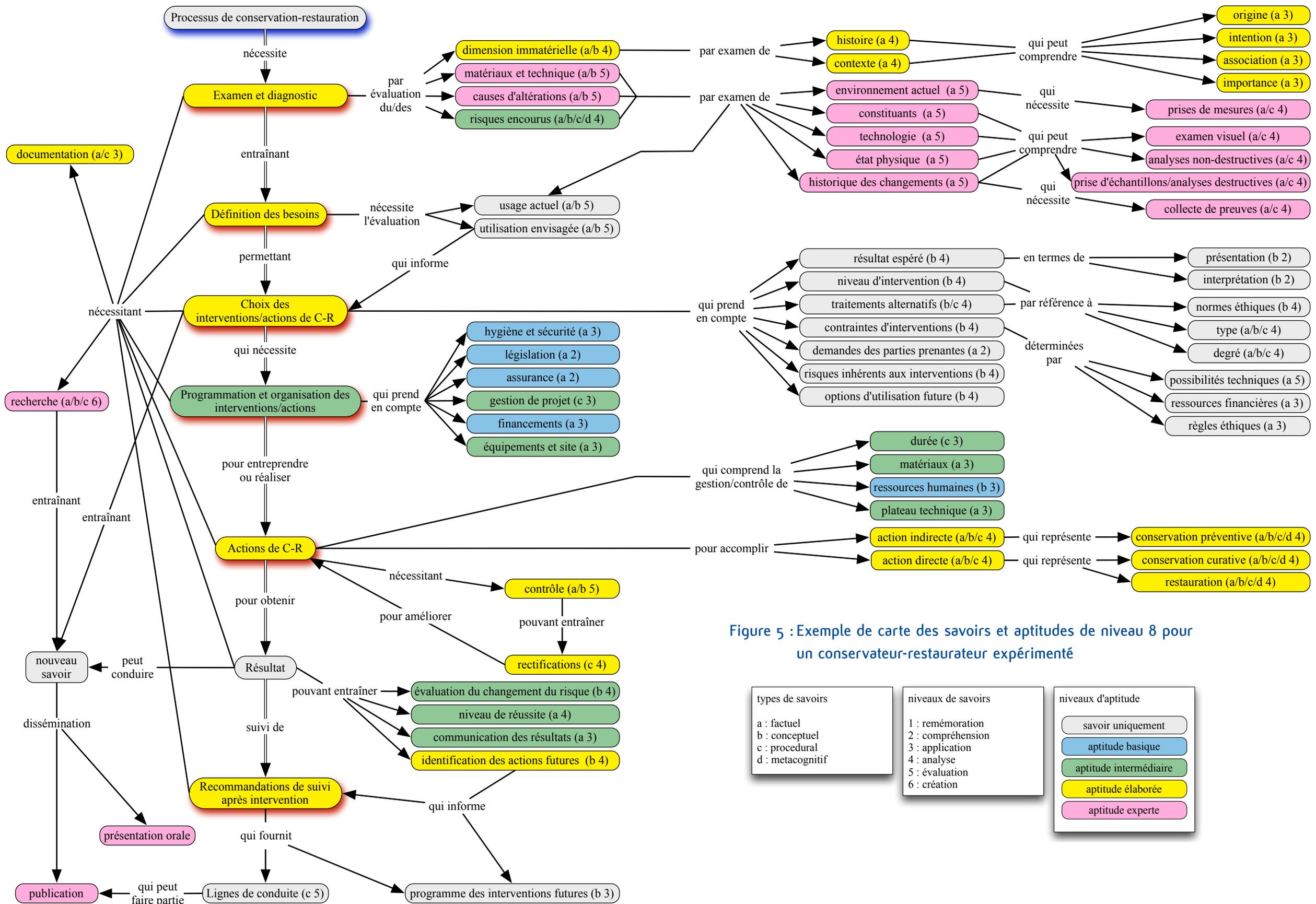


Figure 5 : Exemple de carte des savoirs et aptitudes de niveau 8 pour un conservateur-restauteur expérimenté

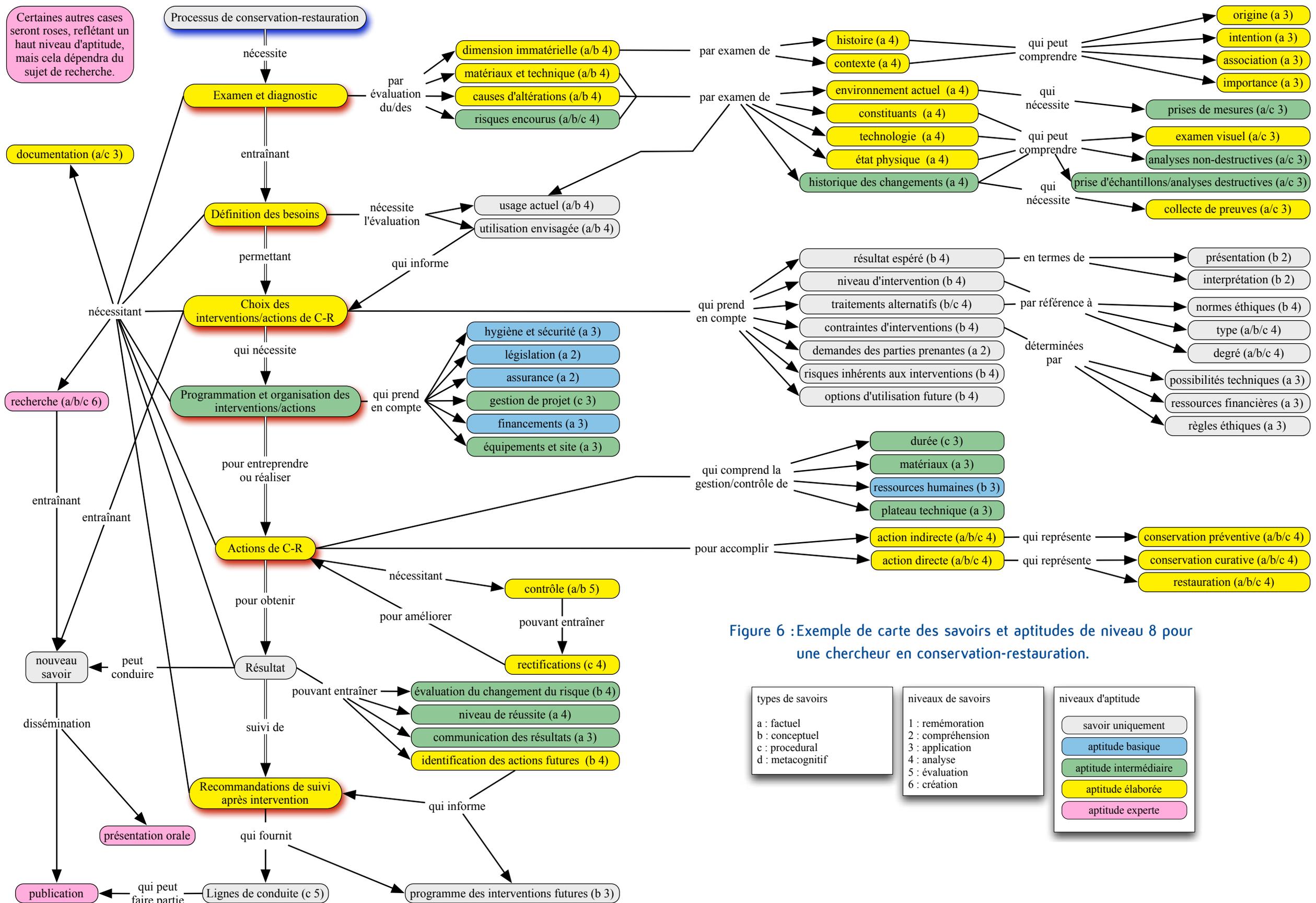


Figure 6 : Exemple de carte des savoirs et aptitudes de niveau 8 pour une chercheur en conservation-restauration.

Sa compétence dans le domaine de l'examen et du diagnostic est accrue et il est devenu expert de la prise en charge et de l'évaluation de protocoles de conservation-restauration. Il a aussi augmenté ses compétences en programmation et en organisation ainsi qu'en évaluation des résultats.

On doit cependant admettre que le praticien peut s'être spécialisé par ailleurs, devenant un expert reconnu dans un domaine particulier sans avoir accru son expertise dans d'autres domaines. Cet élément rend compte de ce que les niveaux de savoir et d'aptitude ne croissent pas nécessairement de manière homogène dans les champs d'expertise initiaux. Certaines des connaissances et des aptitudes resteront au niveau 7.

Lorsque l'on atteint le niveau 8 par un programme de thèse ou doctorat, cela peut avoir le même effet de réduction du champ de spécialité. Tandis que le savoir général reste identique ou se développe en étendue au même niveau de compétence que le niveau 7, le niveau de compétence dans le domaine de recherche, par définition, va croître nominalement, reflétant une spécialisation de la personne. C'est ce que démontre la figure 6 à travers l'exemple d'un conservateur-restaurateur menant des recherches où ses savoirs et aptitudes dans le secteur de l'examen et du diagnostic augmentent, tandis qu'ils restent identiques dans les autres secteurs.

Descripteurs du niveau 8

L'E.C.C.O. propose l'interprétation suivante pour les descripteurs de niveau 8 :

Savoir : Savoir à la frontière la plus avancée d'un domaine de travail ou d'étude et l'interface de plusieurs domaines. (European Communities, 2008:12)

L'E.C.C.O. l'interprète comme le savoir le plus avancé à la frontière entre la conservation-restauration et les autres champs.

Aptitude : Aptitudes et techniques les plus avancées et les plus spécialisées, y compris en matière de synthèse et d'évaluation, pour résoudre les problèmes critiques de recherche et/ou d'innovation, et pour étendre et redéfinir des savoirs existants ou des pratiques professionnelles. (European Communities, 2008:13)

L'E.C.C.O. l'interprète comme les aptitudes et techniques les plus avancées et spécialisées dans le champ de la conservation-restauration incluant les capacités de synthèse et d'évaluation requises pour résoudre des problèmes critiques en recherche et/ou en innovation, et pour étendre et redéfinir la connaissance ou la pratique professionnelle existante.

Compétences : Démontrer un niveau élevé d'autorité, d'innovation, d'autonomie, d'intégrité scientifique ou professionnelle et un engagement soutenu vis-à-vis de la production de nouvelles idées ou de nouveaux processus dans un domaine d'avant-garde de travail ou d'étude, y compris en matière de recherche. (European Communities, 2008:13)

L'E.C.C.O. l'interprète comme la démonstration d'un niveau élevé d'autorité, d'innovation, d'autonomie, d'intégrité scientifique ou professionnelle dans le champ de la conservation-restauration et un engagement soutenu vis-à-vis de la production de nouvelles idées ou de nouveaux processus à l'avant-garde, dans un contexte d'étude et de travail y compris en matière de recherche.

CONCLUSION

En conclusion, les compétences et savoirs exprimés ou développés dans les niveaux 7 et 8 du CEC représentent la spécialité du conservateur-restaurateur et non l'étendue complète du champ de la conservation-restauration. Il est admis que les personnes diplômées à l'issue de la formation de conservation-restauration au niveau master peuvent choisir de poursuivre une recherche en doctorat en se spécialisant dans la recherche fondamentale dans le champ de la conservation-restauration. Qu'ils puissent utiliser le titre de conservateur-restaurateur dépendra de leur situation vis-à-vis du niveau 7 du cadre de travail. Ils auront besoin de se définir par rapport à lui.

Le groupe de travail de l'E.C.C.O. reconnaît que les niveaux de savoir et d'aptitudes mis en oeuvre par un conservateur-restaurateur peuvent varier en fonction de son activité et des missions afférentes. Il existe de nombreux facteurs qui se combinent pour déterminer son expertise et les cartes peuvent s'avérer un outil très utile pour évaluer leur force et rechercher les bénéfices d'un développement professionnel supplémentaire. Quoi qu'il en soit, le groupe de travail propose que ce soit la combinaison de toutes ces zones de compétences pratiquées au bon niveau, qui définisse la nature de notre activité et lui confère son statut professionnel. Nous pensons que l'articulation de ces compétences peut aider à identifier les aptitudes utiles des autres professions dans leurs rapports à la conservation-restauration. Nous espérons qu'elles aideront à la délivrance d'acquis de formation et qu'elles permettront de renforcer le développement de parcours éducatifs.

RÉFÉRENCES

Anderson, L. W.; Krathwohl, D. R. (Eds.) (2001): A taxonomy for learning, teaching and assessing: A revision of Bloom's Taxonomy of educational objectives: Complete edition, New York: Longman

Bloom, B. S.; Krathwohl, D. R.

(1956): Taxonomy of educational objectives: The classification of educational goals, by a committee of college and university examiners. Handbook 1: Cognitive domain. New York: Longmans

CoE (1985): Convention for the Protection of the Architectural Heritage of Europe. Granada. <http://conventions.coe.int/treaty/en/treaties/html/121.htm>

CoE (1992): European Convention for the Protection of the Archaeological Heritage (revised). Valetta. <http://conventions.coe.int/treaty/en/treaties/html/143.htm>

CoE (2005): Council of Europe Framework Convention on the Value of Cultural Heritage for Society. Faro. <http://conventions.coe.int/Treaty/EN/Treaties/Html/199.htm>

E.C.C.O. (2001): APEL – Acteurs du Patrimoine Européen et Legislation. Survey of the legal and professional responsibilities of the Conservator-Restorer as regards the other parties involved in the preservation and conservation of cultural heritage. Rome: Rocografia

E.C.C.O. (2004): Professional Guidelines. <http://www.ecco-eu.org/about-e.c.c.o./professional-guidelines.html>

E.C.C.O. (2009): European Recommendation for the Conservation-Restoration of Cultural Heritage. http://www.coe.int/t/dg4/cultureheritage/heritage/Source/CD-PATEP/Plenary_Session/CDPATEP_2009_17_EN.pdf



ENCoRE (1997): The Document of Pavia.

<http://www.encore-edu.org/encore/DesktopDefault.aspx?tabindex=1&tabid=188>

European Communities (2008): The European Qualifications Framework for Lifelong Learning (EQF). Brussels, ISBN: 978-92-79-08474-4

http://ec.europa.eu/education/pub/pdf/general/eqf/broch_en.pdf

European Commission (2009): ECTS User's Guide. Brussels. ISBN: 978-92-79-09728-7

http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc/ects/guide_en.pdf

European Parliament (2005): Directive 2005/36/EC – On the recognition of professional qualifications. Official Journal of the European Union L255 Vol. 43, p. 22-142. http://ec.europa.eu/internal_market/qualifications/future_en.htm#dir

Novak, J. D.; Gowin, D. B. (1984): Learning how to learn. New York: Cambridge University Press

Novak, J. D.; Cañas, A. J. (2008): The Theory Underlying Concept Maps and How to Construct and Use Them. Technical Report IHMC Cmap Tools

SEC (2005): Commission Staff Working Document – Towards a European Qualification Framework for Lifelong Learning. Commission of the European Communities SEC (2005) 957 [http://www.lex.unict.it/eurolabor/en/documentation/com/2005/sec\(2005\)-957en.pdf](http://www.lex.unict.it/eurolabor/en/documentation/com/2005/sec(2005)-957en.pdf)

Staniforth, S. (2002): Conservation: Significance, Relevance and Sustainability. The Forbes Prize Lecture delivered on Tuesday 10th September, IIC Congress in Melbourne

ILLUSTRATIONS

Les images contenues dans ce livret ont été choisies à titre d'exemple pour illustrer les actions menées par les conservateurs-restaurateurs. En conséquence, seul le numéro de la page, le nom du photographe et le site où la photo a été prise sont mentionnés.

- 2 Sebastian Dobrusskin: Helicon CS, Alphen a/d Rijn (NL)
- 5 Sebastian Dobrusskin: museum franz gertsch, Burgdorf (CH)
- 7 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)
- 9 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)
- 10 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)
- 11 Lea Dauwalder: vestiges de la Ville Archives, Cologne (D)
- 12 Mogens S. Koch: Archives de l'Etat de Dresden (D)
- 17 Christel Meyer-Wilmes: site de travail à la Friesenberg cimetière (CH)
- 18 Sebastian Dobrusskin: museum franz gertsch, Burgdorf (CH)
- 23 Elke Mentzel: Haute école des arts de Berne (CH)
- 24 Ueli Fritz: rue Pommier, Neuchâtel (CH)
- 28 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)
- 29 Andreas Buder: Haute école des arts de Berne (CH)
- 30 Andreas Buder: Haute école des arts de Berne (CH)
- 32 Owen Stephenson: conservation-restoration studio Corr, Galway (IRL)
- 33 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)
- 35 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)
- 39 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)
- 47 Sebastian Dobrusskin: Haute école des arts de Berne (CH)

La traduction de la version originale anglaise a bénéficié du soutien de la:



E.C.C.O.

European Confederation of Conservator-Restorers' Organisations
A.I.S.B.L. / Confédération Européenne des Organisations de
Conservateurs-Restaurateurs A.I.S.B.L.

rue Coudenberg, 70
BE-1000 Brussels
Belgium / Belgique

<http://www.ecco-eu.org>

ISBN 978-92-990010-8-0