

DEFINITION DE LA PROFESSION ET CODE DE DEONTOLOGIE

Avant-propos

L'exposé suivant doit permettre à toutes les personnes concernées et intéressées de prendre connaissance des principes à la base des activités du conservateur-restaurateur* de favoriser la compréhension pour les problèmes de notre association professionnelle et de contribuer à une attitude plus responsable vis-à-vis de notre patrimoine culturel.

Les conservateurs-restaurateurs ont affaire à des biens culturels irremplaçables qui ont une valeur culturelle, idéale, éthique, religieuse, artistique, historique, sociale, technique, scientifique, écologique et économique.

La menace grandissante qui pèse sur notre patrimoine culturel n'est perçue que par une petite partie de notre société très orientée vers la consommation. Cette menace a pour cause la dégradation croissante des conditions du milieu environnant, une mobilité jusqu'ici inconnue des biens culturels et une mobilité tout aussi récente du genre humain dans son ensemble (tourisme de masse). Le besoin constant de croissance économique illimitée, alors que parallèlement les moyens financiers à la disposition de la conservation des biens culturels diminuent, a pour conséquence une dégradation des conditions générales permettant l'exécution de tâches adaptées et adéquates dans le domaine de la conservation et de la restauration.

Les biens culturels sont des témoins matériels uniques et irremplaçables aux multiples messages. Ils sont les clefs qui nous permettent de comprendre l'histoire et ses conséquences pour le présent. C'est le devoir de notre profession de conserver l'authenticité matérielle et la complexité expressive des biens culturels ainsi que de les transmettre aux générations à venir.

* Pour simplifier, seule la forme masculine est employée, bien entendu elle inclut les conservatrices-restauratrices.

I DEFINITION DE LA PROFESSION

1.1. Exigences, activité et responsabilité

La conservation de la substance matérielle des biens culturels en tant que transmetteur de messages et de valeurs immatérielles est une tâche sociale importante et donc d'intérêt public. Afin de répondre aux hautes exigences de qualité requises, les conservateurs-restaurateurs se spécialisent dans différents domaines.

Les conservateurs-restaurateurs doivent être capables de comprendre les biens culturels et artistiques dans leur complexité matérielle, expressive et historique, de les répertorier méthodiquement et d'exploiter scientifiquement les résultats de ces études. L'activité de conservateur-restaurateur requiert donc une vaste culture ainsi qu'une formation scientifique, technique et manuelle de très haut niveau. Le conservateur-restaurateur doit être à même de formuler scientifiquement ses questions et ses connaissances, et de les discuter au niveau pluridisciplinaire. La vivacité d'esprit, la faculté de s'identifier avec les biens culturels et de les respecter sont des qualités tout aussi importantes dans cette profession que l'habileté manuelle et la sensibilité.

Les conservateurs-restaurateurs sont indépendants ou employés par des particuliers ou par des institutions publiques, religieuses ou privées. Le niveau de leur responsabilité et de leur tâche fait correspondre leur activité à celle des professions libérales. Leur activité professionnelle se divise en mesures directes et indirectes de conservation de la substance.

1.2. Conseils

En raison de leur compétence professionnelle, les conservateurs-restaurateurs sont appelés à conseiller pour les questions de fond importantes concernant la conservation des biens culturels. Les conseils sont une base essentielle pour pouvoir définir la future marche à suivre.

1.3. Rapport et documentation

Toutes les connaissances sur un objet – ainsi que toutes les réflexions qui en découlent –, toutes les mesures prises et les matériaux utilisés doivent être enregistrés d'une manière adéquate. Une documentation doit contenir :

- un inventaire et les résultats des recherches
- le concept et la prise de décision
- les mesures et les matériaux

Une telle documentation est un important garant de l'information et contribue à une meilleure compréhension du bien culturel en question. La documentation fait partie de l'histoire de

l'objet et doit être élaborée avec les moyens appropriés à partir de l'objet lui-même et de son environnement. Elle doit être accessible et conservée dans un lieu approprié. Le droit d'auteur est propriété de l'auteur.

1. 4. Recherche

La recherche dans le domaine de la conservation et restauration est constituée par la recherche appliquée et le développement de méthodes qui se fondent essentiellement sur des bases scientifiques et humaines vérifiées. Elle a entre autres pour objectif l'étude de la technique artistique des objets et des parties d'objets (matériaux historiques, leur fabrication et leurs composants, la recherche des sources), l'élaboration et le développement de méthodes de travail concernant la technique de l'art, ainsi que l'amélioration de la pratique dans le domaine de la documentation, de la conservation et de la restauration préventive et interventionniste.

1. 5. Investigation

Le travail qualifié d'investigation de l'objet culturel est une compétence essentielle que doit posséder le conservateur-restaurateur indépendant et travaillant de manière scientifique.

Le travail d'investigation comprend l'étude d'un objet à tous les stades de son histoire, au sein de son environnement, dans la structure de sa matière en tenant compte de son idée, de sa fonction, de son vieillissement, de ses détériorations et de leurs causes. Une telle évaluation constitue une base indispensable pour toutes les décisions ultérieures. Elle est utile à la recherche, fait partie du travail d'inventorisation et constitue la condition indispensable à la conservation. Sans elle, toute mesure prise demeure arbitraire.

Le travail d'investigation ne doit affecter le bien culturel ni dans l'intégrité de sa matière ni dans l'intégrité de son expression, il ne doit pas faire anticiper les décisions ou avoir pour conséquence des interventions. Le travail d'investigation doit être clairement défini en ce qui concerne ses objectifs et son volume et peut se dérouler en plusieurs étapes suivant le cas.

Le travail d'investigation ne doit si possible pas causer de dommages à l'objet. Toutes les interventions nécessaires, même les prélèvements d'échantillons sur l'objet, doivent se limiter au minimum. Elles ne sont permises que si elles apportent des réponses à des questions importantes ou si elles facilitent la prise de décisions.

Une fois le travail d'investigation terminé, tous les résultats réunis dans une documentation doivent être accessibles. Tous les éléments prélevés doivent être joints à la documentation pour permettre des examens scientifiques ultérieurs. Les échantillons prélevés sur l'objet qui ne peuvent pas être remis en place doivent être documentés et classés dans des collections appropriées.

1. 6. Conception de la conservation et/ou de la restauration

La déduction et l'examen critique des options possibles en matière de conservation et de restauration sont des éléments importants de la compétence professionnelle de base du conservateur-restaurateur. C'est en premier lieu en tenant compte des aspects pratiques des possibilités en matière de conservation et des règles fondamentales de l'éthique professionnelle que les conservateurs-restaurateurs peuvent décider si une intervention est réalisable et judicieuse ou ne l'est pas.

Les concepts de conservation ou, le cas échéant, de restauration se basent sur les résultats des investigations ayant fait l'objet d'une évaluation. Ils justifient les mesures, tiennent compte de leurs effets sur la conservation de la substance et de la valeur des biens culturels et proposent des solutions pour que ceux-ci jouissent d'un entretien adapté ultérieurement. Toute forme d'exploitation doit être adaptée à l'état du bien culturel. Ces concepts sont des bases indispensables pour la planification et l'évaluation des coûts. Si nécessaire, ils doivent être discutés et adoptés au sein d'un groupe d'experts de la profession ou d'experts pluridisciplinaires.

1. 7. Conservation

Les mesures de conservation sont des interventions indirectes et préventives ou directes et curatives dans la substance matérielle du bien culturel marqué par le temps ou son environnement. Ces mesures vont du contrôle et de l'amélioration des conditions du milieu environnant jusqu'à l'exécution de dispositions et l'emploi de matériaux directement sur l'objet. Les mesures de conservation ont pour but de retarder le processus d'altération et en même temps de conserver, si possible inchangés, la structure, la substance, l'aspect et le contenu informatif.

1. 7. 1. La technique passive et préventive de conservation détecte et atténue les facteurs dommageables dans l'environnement du bien culturel. Les mesures contribuent de manière importante au ralentissement du processus de d'altération.
1. 7. 2. La conservation active et curative n'a lieu que lorsque les causes des dommages sont connues et ont été dans la mesure du possible atténuées conformément aux principes de la conservation préventive. Elle a pour objectif d'assurer et de sauvegarder l'existence matérielle du bien culturel en modifiant aussi peu que possible la substance matérielle et l'aspect esthétique, sauvegardant autant que faire se peut l'authenticité de l'objet. Les conservateurs-restaurateurs sont conscients que les mesures et les matériaux sont irréversibles.

1. 8. Restauration

La restauration est une intervention directe. Comme la Charte de Venise le stipule, elle a toujours le caractère d'une mesure d'exception.

Une mesure de restauration se fonde toujours sur le respect absolu de l'état original conservé. Elle envisage la restitution complète ou partielle de l'état d'origine ou d'un état ultérieur et peut par ailleurs contenir des mesures visant à redonner à l'objet sa lisibilité. En plus de son désir de conserver les valeurs esthétiques et historiques, la mesure de restauration a pour objectif de redonner à une oeuvre l'aura qui est la sienne, de remettre en valeur sa substance encore existante et de rendre compréhensible et lisible le message que transmettent sa forme et son contenu. L'unité et la pureté de style ne sont pas les objectifs de la restauration.

Par mesures de restauration, on entend aussi bien des mesures qui suppriment des éléments de la substance comme par exemple l'élimination de revêtements jaunis ou brunis, de couches de saleté très adhérentes, d'interventions enlaidissantes ou de modifications ultérieures, que des mesures qui rajoutent des éléments à la substance. Parmi les rajouts, on peut citer les retouches et compléments picturaux. Même lorsque l'on complète un objet avec pour objectif une restitution complète ou partielle – pas une reconstruction – d'une certaine phase (ultérieure), la restauration est une intervention dans la biographie d'une oeuvre et a en même temps le caractère d'une interprétation contemporaine.

Les interventions de restauration sont irréversibles et font partie intégrante du bien culturel. Elles doivent se distinguer de la substance d'origine et ne doivent pas la dénaturer. Elles ont leurs limites là où l'hypothèse commence.

1. 9. Matériaux et techniques utilisés

Les conservateurs-restaurateurs, conscients de leurs responsabilités lors du choix des techniques et des matériaux, optent pour ceux qui comportent le moins de risques possibles pour les biens culturels, l'opinion publique, l'environnement, les collaborateurs et eux-mêmes.

Ils n'emploient que les techniques et les matériaux qui, dans l'état actuel des connaissances, ne nuisent ni à l'existence idéale et matérielle ni à l'aspect extérieur du bien culturel et ne font pas obstacle à de futures mesures. En principe, ils essaient d'atteindre la plus grande réversibilité possible.

1. 10. Entretien/suivi

Les conservateurs-restaurateurs s'engagent à fournir aux propriétaires ou aux services compétents les informations exactes permettant de s'occuper des biens culturels de manière adéquate et à recommander un entretien régulier par des spécialistes. A ce niveau, il est conseillé de conclure des contrats écrits.

F O R M A T I O N

1. 11. Conditions

L'activité du conservateur-restaurateur requiert une vaste culture générale, une formation scientifique ainsi qu'une formation technique et manuelle (maturité ou maturité professionnelle comme condition). Le conservateur-restaurateur doit être en mesure de formuler scientifiquement ses questions et ses connaissances, de recourir aux sciences annexes et de tenir compte de leurs réponses. La vivacité d'esprit, la faculté de s'identifier avec les biens culturels et de les respecter sont des qualités tout aussi importantes dans cette profession que l'habileté manuelle et la sensibilité.

1. 12. Stage préliminaire

La formation des stagiaires dans le domaine de la conservation-restauration doit exclusivement servir à leur préparation aux études qu'ils vont entreprendre par la suite dans les centres de formation reconnus par l'Association. Le stage doit correspondre au niveau, au contenu et à la durée exigés par les différentes écoles.

1. 13. Etudes

L'objectif de la formation est l'éducation de conservateurs-restaurateurs qui sont en mesure d'exécuter les activités professionnelles spécifiques décrites dans ce document de manière indépendante, en respectant la qualité requise. Les normes de la formation doivent correspondre aux critères internationaux de la formation des conservateurs-restaurateurs.

1. 14. Niveau de la formation

Une telle formation ne peut se faire qu'à un niveau de haute école spécialisée pour tous les domaines spécialisés. La durée complète des études doit se maintenir au moins trois ans et être couronnée par un diplôme.

1. 15. Formation continue

Les conservateurs-restaurateurs adaptent leurs connaissances et les facultés à l'évolution actuelle du savoir grâce à des cours réguliers de formation professionnelle continue et encouragent le transfert du savoir et de la technologie au sein de leur profession.

II CODE DE DEONTOLOGIE

Les membres de l'Association suisse de conservation et restauration SCR s'engagent à respecter les exigences de qualité définies dans le texte suivant.

La responsabilité et l'éthique professionnelle des conservateurs-restaurateurs est en contradiction avec la destruction inconsciente et consciente des biens et lieux culturels.

La relation que les conservateurs-restaurateurs entretiennent avec les propriétaires, les mandants et le public doit reposer sur la confiance, ce qui implique une communication efficace à tous les niveaux.

Les conservateurs-restaurateurs doivent assumer les tâches qui leur incombent grâce à une spécialisation toujours plus importante et grâce à une formation de haut niveau. Afin de satisfaire aux exigences toujours croissantes, il convient d'accorder une importance toujours plus grande à un comportement commun, respectueux de l'éthique professionnelle.

2. 1. Image de la profession

La profession de conservateur-restaurateur SCR obéit aux règles européennes de l'European Confederation of Conservator-Restorers' Organizations (E.C.C.O.).

Grâce à leur travail qualifié, à l'échange collégial d'informations et à leur comportement personnel, les conservateurs-restaurateurs favorisent l'image de la profession et la compréhension des problèmes de la conservation et de la restauration. Leurs déclarations, leurs manières d'agir et leur travail se fondent sur des principes éthiques. Ils ne créent pas de nouveaux objets culturels, leur activité se limite uniquement à la conservation de la substance existante ; ils se distinguent par là des professions artistiques ou artisanales.

Grâce au dialogue avec le grand public, il est possible de sensibiliser la population à la sauvegarde du patrimoine culturel et aux objectifs de la profession. De cette manière, les objets jouissent à longue échéance d'une protection accrue.

2. 2. Obligations de diffuser des informations véridiques

Les conservateurs-restaurateurs sont tenus d'agir conformément à la vérité et de diffuser des informations complètes. Les résultats de leurs travaux doivent être accessibles à leurs confrères et au public.

2. 3. Comportement vis-à-vis de leurs confrères

Les conservateurs-restaurateurs respectent l'intégrité professionnelle et personnelle ainsi que la compétence de leurs confrères.

2. 4. a Publicité

Afin de préserver la crédibilité et l'honneur de la profession, les conservateurs-restaurateurs

sont appelés à limiter les mesures publicitaires relatives à leur activité et à leur donner un caractère d'information.

2. 4. b Commerce

Le commerce professionnel du patrimoine artistique et culturel entraînerait des conflits d'intérêt avec la profession de conservateur-restaurateur et est par conséquent interdit.

2. 5. Exigences de qualité

Les conservateurs-restaurateurs doivent limiter l'étendue de leur traitement au minimum nécessaire. Ils ne doivent pas, par leurs actes, anticiper des mesures ultérieures, les amplifier à leur avantage, et omettre consciemment des mesures importantes à prendre.

Les conservateurs-restaurateurs et leurs collaborateurs doivent exécuter un travail d'excellente qualité, indépendamment de la valeur et de l'importance culturelle de l'objet. Les conservateurs-restaurateurs n'exécutent que des travaux qui sont dans les limites de leurs compétences professionnelles. Lors d'interventions limitées dans leur étendue, la conservation a priorité sur la restauration. Les conservateurs-restaurateurs s'engagent à refuser des travaux contraires à l'éthique professionnelle.

2. 6. Formes de collaboration

La forme de collaboration avec les professions apparentées scientifiques ou artisanales découle des problèmes spécifiques posés par les objets.

Les conservateurs-restaurateurs ne s'engagent à confier leurs travaux à des collaborateurs, des stagiaires, des sous-traitants et des bénévoles que s'ils peuvent les surveiller et garantir une qualité d'exécution égale à la leur. A l'inverse, les conservateurs-restaurateurs ne doivent accepter de travailler que pour des entreprises et des institutions qui respectent les règles d'éthique professionnelle.

Le travail en équipe est la forme idéale de travail pour les conservateurs-restaurateurs. Ils se réservent le droit de présenter leurs travaux à des confrères et de discuter les éventuels problèmes avec des experts de leur profession ou des experts pluridisciplinaires. Les divergences d'opinion peuvent également être réglées au sein d'un tel cadre.

Les conservateurs-restaurateurs ne peuvent engager des stagiaires et des employés que si les conditions appropriées sont réunies. Ils s'engagent à ne pas prendre de stagiaires pour augmenter leur capacité de travail ou à des fins lucratives. Ils n'engagent pas plus de stagiaires qu'ils sont en mesure de bien former. Les droits et les devoirs du responsable de l'atelier, des employés, des collaborateurs indépendants et des stagiaires doivent être clairement définis et fixés par consentement mutuel dans un contrat contenant les données suivantes : durée de l'emploi/de la formation, domaine spécialisé, rémunération et prestations sociales.

Accepté à l'Assemblée générale du 1^{er} septembre 2005 à Lucerne