

DA04 - DOSSIER D'ACCRÉDITATION DE L'OFFRE DE FORMATION DU 1^{ER} ET DU 2^E CYCLE DE L'ÉTABLISSEMENT : FICHE PROJET D'UNE FORMATION DU 1^{ER} ET DU 2^E CYCLE EN VUE DE L'ACCRÉDITATION

CAMPAGNE D'ÉVALUATION 2022-2023

VAGUE C

Établissement demandant l'accréditation : Université de Reims Champagne-Ardenne

Diplôme national d'œnologue	
Caractérisation de la formation	
Intitulé de la formation	Diplôme national d'œnologue (nomenclature nationale)
Type de cursus	Grade master
Parcours	
Lieu(x) de la formation	Reims campus Moulin de la Housse
Évolution de la formation	<p>(1) Renouvellement à l'identique</p> <p>(2) Renouvellement avec restructuration légère : notamment, changement d'intitulés de parcours (ou mentions pour les formations du domaine de la culture), changement de contenus de formation</p> <p>(3) Renouvellement avec restructuration importante : notamment, modification du nombre et de l'organisation des parcours (ou mentions pour les formations du domaine de la culture)</p> <p>(4) Création issue d'une restructuration</p> <p>(5) Création ex-nihilo</p>
Réponse aux recommandations du Hcéres dans l'évaluation du bilan de la formation	
Sans objet	
Évolution du projet de la formation	

Le diplôme national d'œnologue (DNO) est un diplôme de niveau bac+5. Par le décret n° 2021-1147 du 2 septembre 2021 relatif aux diplômes conférant grade de master et modifiant l'article D. 612-34 du code de l'éducation, les étudiants diplômés du DNO obtiendront un grade de master à compter des diplômés de l'année 2023. C'est pour cette raison que le DNO n'a pas encore fait l'objet d'une évaluation par le Hcéres.

Pour autant, il est désormais nécessaire de passer par la vague d'accréditation de l'établissement, ce qui explique la présente fiche. La fiche est longue car elle reprend les éléments de la demande de reconnaissance de grade master, qui a été accordée, mais c'est le seul moyen de permettre aux experts de se faire une idée de la formation et donc d'émettre un avis pour son accréditation.

1. Garantie de la qualité académique et adossement à la recherche

– Les partenariats engagés avec des unités de recherche reconnues par l'État

Concernant la formation du DNO, le corps enseignant appartient pour part au laboratoire d'œnologie et de chimie appliquée (LOCA) et pour part à d'autres équipes labellisées de l'université de Reims Champagne-Ardenne (EA 4707, EA 7548, UMR CNRS 7331, EA 3795, UMR CNRS 7312, EA 4694, EA 3795) et de l'université de Haute-Alsace (UR 3991).

Tous les enseignants-chercheurs affectés au LOCA appartiennent à l'unité de recherche UR 3991. Cette unité est organisée en deux équipes localisées sur deux sites distincts :

- Une équipe vigne portée par le laboratoire de viticulture biotechnologie et environnement (LVBE), localisée sur le bio-pôle de Colmar.

Effectif : 3 professeurs des universités, 18 maîtres de conférences dont 3 HDR, 1 ingénieur de recherche, 3 ingénieurs d'étude, 3 techniciens.

- Une équipe vin et produits fermentés portée par le laboratoire d'œnologie et de chimie appliquée (LOCA), localisée sur le campus de l'UFR Sciences de Reims.

Effectif : 6 maîtres de conférences dont 4 HDR, 1 ingénieur d'étude, 1 technicien.

L'activité de l'unité s'organise autour de trois axes :

- Un axe maladie du bois

Les maladies du bois constituent une des problématiques majeures du monde viticole. Depuis l'arrêt de l'utilisation de l'arsénite de sodium en France, en 2001, les pertes de récolte engendrées par les maladies du bois (MDB) augmentent fortement et sont estimées aujourd'hui au minimum à 15 % du potentiel du vignoble.

Dans ce contexte, les travaux conduits au sein du LVBE ont pour principaux objectifs de mieux comprendre ces dépérissements complexes, d'identifier les facteurs impliqués et de trouver des leviers agronomiques ou des moyens de lutte compatibles avec les enjeux de développement durable, à court et moyen termes.

Dans ce contexte, les travaux entrepris portent sur l'identification des facteurs de virulence étendue à d'autres espèces de champignons, la compréhension de l'interaction de facteurs biotiques comme les bactéries dans les dépérissements, la collaboration sur l'étude des mycovirus infectant les champignons impliqués dans les maladies du bois, la conception d'un nouveau « type de vigne » en lien avec *Vitis sylvestris*, le développement de molécules mimant l'action de l'arsenic à l'image du bismuth de salicylate.

Dans le cadre de cet axe, le LVBE participe à des projets de recherche français et européens :

Projet CASDAR (ministère de l'agriculture), projet COST (Europe), chaire industrielle GTDfree avec la société Hennessy, projet Interreg V, bourse CIFRE Maladie du bois avec les vins Boisset.

- Un axe nouveaux outils

La réduction du panel des molécules actives sur le marché par les différentes réglementations européennes nécessite d'avoir des traitements respectueux de l'environnement et impose de réfléchir à la conception et au développement de nouveaux moyens de lutte contre les bio-agresseurs de la vigne.

C'est dans cette démarche que s'inscrit cet axe qui se développe autour de trois volets :

- la compréhension du mode d'action des plantes couvre sol à effet nématicide avec des travaux sur l'utilisation des saponines,

- l'étude des effets de la mycorhization sur les réponses de défense et la résistance de la vigne aux bio agresseurs,

- l'étude du rôle de transporteurs SWEET au cours de l'interaction entre la vigne et ses agents pathogènes.

Un projet APR basé sur l'utilisation des plantes productrices de saponines à effet nématicide a été accepté en 2016 (projet BioCou).

- Un axe œnologie

Il s'articule autour de différents pôles.

- Un pôle microbiologie consacré à l'impact que peuvent avoir les différents microorganismes du raisin et du vin sur la composition macromoléculaire du vin et sur ses propriétés moussantes.

- Un pôle chimie avec l'étude de l'évolution des polyphénols totaux et des polyphénols oxydables au cours des différentes étapes de la vinification des vins champenois.

- Un pôle biochimie avec d'une part l'étude des macromolécules du vin aux interfaces et d'autre part l'étude de l'évolution de la qualité des moûts au cours du pressurage et de l'impact que cette évolution peut avoir sur la composition et la qualité des vins effervescents.

Un projet innovant est risqué financé par l'université de Haute-Alsace a été accepté en 2019 avec début en 2020.

L'équipe œnologie a également des contrats de recherche privés et de prestation de service avec la société OLLER (Bouchons), l'Institut Œnologie de Champagne, la société Fermentis (Sélection de levures), le comité Champagne, la maison Moët & Chandon.

Elle bénéficie aussi d'un financement de la SATT Nord dans le cadre d'un dépôt de brevet sur la production de polysaccharides levuriens à activité pro-mousse.

Le LVBE UR 3991, dont fait partie le LOCA, a développé de nombreuses collaborations tant au niveau national qu'au niveau international : EA 7499 IRIMAS (Université de Haute-Alsace), UMR 7042 LIMA (Université de Haute-Alsace), EA INRA 4370 LERMAB (Université de Lorraine), le conseil interprofessionnel des vins d'Alsace (CIVA), l'institut technologique de Karlsruhe (Allemagne).

De façon plus spécifique le LOCA a développé des collaborations avec l'EA 7548 IThEMM (URCA), l'UMR CNRS 7312 ICMR (URCA), l'UMR INRA 1083 SPO (Montpellier SupAgro), l'UMR INRA 1208 IATE (Montpellier SupAgro), l'UMR CNRS 7178 IPHC (Université de Strasbourg), l'UMR CNRS 8579 UGSF (Université de Lille), l'EA 4577 ISVV (Université de Bordeaux), l'université de Brock (Canada), l'université de la Rioja (Espagne), le comité interprofessionnel des vins de Champagne (CIVC).

Certains enseignants-chercheurs ou chercheurs intervenant dans l'enseignement du DNO appartiennent à des unités de recherche autres que l'UR 3991 :

- L'EA 4707 RIBP. Elle rassemble au sein de l'équipe 'Résistance induite et bioprotection des plantes' (RIBP) un ensemble de compétences pluridisciplinaires pour étudier où, quand, comment et avec quelle intensité les défenses des plantes, y compris celles de la vigne, se mettent en place en réponse aux stress biotiques ou abiotiques.

- L'UMR CNRS 7331, unité mixte de recherche entre le CNRS et le groupement de spectrométrie moléculaire et atmosphérique (GSMA) qui combine spectroscopie moléculaire fondamentale et applications en physique de l'atmosphère et en planétologie. Cette unité accueille l'équipe champagne effervescence et applications dont l'activité première s'articule autour des processus physicochimiques liés aux phénomènes d'effervescence.

- L'UMR CNRS 7312, unité mixte de recherche entre le CNRS et l'insti de chimie moléculaire de Reims (ICMR) dont le personnel mène une activité de recherche fondamentale sur les différents aspects de la chimie moléculaire. Le projet d'unité se structure autour de questionnements originaux en matière de réactivité chimique, de caractérisation structurale ou de développements de procédés intensifiés associant les aspects de relations structures/fonctions, ce en lien avec les secteurs de la chimie du végétal, de la santé, des matériaux et des nanosciences.

- L'EA 3795 GEGENAA. Les thèmes de recherche développés au sein du groupe d'étude sur les géomatériaux et environnements naturels, anthropiques et archéologiques (GEGENAA) se situent au croisement des disciplines de la géologie, de la géographie physique et de l'archéologie. Certains des travaux de recherche menés au sein de cette unité concernent l'étude des processus de transfert (notamment des polluants agricoles et industriels), par infiltration et par ruissellement, depuis les sols, en particulier les sols viticoles, jusqu'aux eaux superficielles et souterraines.

- L'EA 7548 IThEMM. L'institut de thermique, mécanique, matériaux (IThEMM) est un laboratoire de l'école doctorale Sciences du numérique et de l'ingénieur dont les activités de recherche s'articulent autour des

sciences pour l'ingénieur, et plus précisément sur des thématiques liés à la mécanique, à la thermique, à l'énergétique, et aux sciences des matériaux.

Tous les enseignants-chercheurs affectés à l'enseignement du DNO à Reims sont publiants et appartiennent à une unité de recherche labellisée.

– Modalités d'implication de l'équipe pédagogique dans des travaux d'unités de recherche évaluées

L'ensemble des enseignants-chercheurs de l'équipe pédagogique gère et/ou participe à des projets de recherches fondamentales et appliquées de l'axe de recherches auquel il appartient ou transversaux et participe à des projets de recherche-partenariats avec des instituts techniques et de recherche, et acteurs économiques et industriels, entités académiques partenaires.

Les résultats des travaux sont intégrés dans l'enseignement dispensé aux étudiants du DNO.

Chaque enseignant-chercheur participe à la diffusion des connaissances scientifiques en publiant ses travaux : livres, chapitres de livres, revues internationales à impact factor ou dans des revues nationales et professionnelles et ils participent à des conférences, symposiums, congrès, colloques ainsi qu'à des groupes d'expertises nationales ou internationales.

– Modalités de la formation à la recherche et par la recherche des étudiants

Les enseignants-chercheurs mettent au point les contenus des unités d'enseignement et apportent les derniers éléments innovants issus des recherches, publications et évolutions et recommandations réglementaires des états, Union Européenne, organismes internationaux, nationaux et/ou de contrôle (organisation internationale de la vigne et du vin, INAO, DGCCRF - Services communs des laboratoires, etc.) prennent part aux jurys d'examen, encadrent les travaux de préparation des thèses de doctorants, assurent le tutorat et encadrent le suivi des travaux en laboratoire ou en entreprise des mémoires et des stages d'étudiants du DNO et en master.

Le cursus du DNO prévoit des modules d'enseignements incluant de l'expérimentation et du développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles, ainsi que des outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire (statistiques, innovations numériques, recherche documentaire, rédaction).

Deux stages sont prévus dans le cadre de la formation : un stage de découverte du milieu viti-vinicole de trois semaines à l'entrée en première année et un stage pratique et d'expérimentation/recherche de 16 à 24 semaines dans le courant de la deuxième année.

Le stage pratique comporte une partie viticole et une partie œnologique, l'étudiant doit participer à la vie de l'entreprise mais doit également réaliser une expérimentation viticole ou œnologique.

Les étudiants sont accompagnés par un maître de stage en entreprise et un enseignant-chercheur qui joue un rôle de tuteur (conseil, suivi, adaptation expérimentation-recherche). Le mémoire comporte trois parties (viticole, œnologique, expérimentation-recherche) et une liste des références bibliographiques est intégrée et obligatoire. La présentation des travaux et résultats est réalisée devant un jury composé d'enseignants-chercheurs et de professionnels œnologues.

À l'issue du cursus l'étudiant sera capable :

- de collecter des données, de traiter et d'analyser des données expérimentales de recherche et d'essais appliqués à l'aide des outils/modèles statistiques appropriés, et d'interpréter les résultats et leur présentation afin de rendre ces données compréhensibles ;
- de rechercher et découvrir les outils numériques innovants qui visent à améliorer l'acquisition des données, leur traitement ou leur représentation avec des applications en viticulture et œnologie de précision (approches amont, centralisation de données, intelligence artificielle ou modélisation), les outils connectés, bases de données et des applications opérationnelles, connaître les dispositifs de transfert dans la filière ;
- de réaliser une recherche documentaire efficace en collectant des documents, cerner le thème, rechercher des sources, sélectionner les documents (fiabilité, pertinence, bibliographie), extraire l'information, analyser et traiter l'information, mettre en forme ou utiliser l'information ;
- d'utiliser les bases de données appropriées pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux ;

- d'acquérir des répétitions d'expériences de même nature pour générer des savoir-faire stabilisés et se confronter à des problèmes jugés analogues, pour acquérir des automatismes qui permettent d'adopter des solutions efficaces et d'anticiper par rapport à son action en développant son « pouvoir d'agir » ;
- d'appréhender les approches ou méthodes utilisées dans le cadre d'un projet ;
- d'identifier les principaux résultats de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche ;
- d'analyser ses résultats de façon critique et objective ;
- de valoriser les résultats, de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche ;
- de faire bénéficier l'entreprise, le laboratoire, l'entité, les praticiens, les organismes dispensateurs de services, ou autres organismes de ses résultats de travaux appliqués, expérimentaux/ et de recherche.

2. Préparer l'insertion professionnelle

Pour répondre aux exigences du marché du travail en matière d'insertion mais aussi aux besoins émergents de la filière et de l'extension de besoins nouveaux, la formation du DNO est dispensée avec la présence de professionnels-œnologues et de représentants du monde socio-économique au sein de l'équipe pédagogique.

En première année du DNO, 30 intervenants participent à la formation dont :

- 12 intervenant professionnels et issus du monde socio-économique,
- 2 enseignants-chercheurs n'appartenant pas à l'université de Reims Champagne-Ardenne.

En deuxième année du DNO, 15 Intervenants participent à la formation dont :

- 9 intervenants professionnels et issus du monde socio-économique,
- 1 enseignant-chercheur n'appartenant pas à l'université de Reims Champagne-Ardenne.

La part des professionnels issus du monde socioéconomique représente 47,6 % du corps enseignant.

L'existence de relations formalisées avec le monde professionnel concerné par la formation.

L'Union des Œnologues de France (UOEF) seul syndicat représentatif des œnologues, fondée en 1959 suite à la création du Diplôme National d'Œnologue (1955), a pour vocation de faire reconnaître le métier d'œnologue dont le titre est protégé par la loi du 19 mars 1955. Elle représente 8000 œnologues établis en Europe, Amériques, Asie, Afrique, Océanie et possède une commission emploi - relations avec les étudiants véritable interface de réseaux pour des possibilités de placements (stages et emplois), fournissant également une revue nationale mensuelle professionnelle (Revue française d'œnologie), des campagnes de comparaisons inter laboratoires (CIL), des web-infos et veille réglementaire décrivant l'ensemble de la réglementation s'appliquant aux vins et spiritueux (normes de production et de commercialisation), un congrès annuel avec des journées de formations techniques, etc.

La région Champagne de l'UOEF est active pour fournir aux étudiants un service dans la recherche d'emploi, le suivi de l'actualité technique viti-vinicole, grâce à son réseau professionnel et l'organisation de manifestations, compétitions d'analyses sensorielles et concours auxquels les étudiants participent. Les représentants de l'UOEF Champagne participent aux jurys des rapports de stages de DNO, et aux jurys des étudiants VAE. Ils assurent la conduite des entretiens de motivation pour la sélection finale des étudiants à l'entrée en première année (deux à trois jours d'entretien permettant d'auditionner 40 à 50 candidats préalablement sélectionnés sur dossier par un jury d'universitaires). Ils organisent la cérémonie de proclamation des résultats pour les étudiants diplômés en fin de deuxième année et chaque promotion est parrainée par une personnalité issue du monde professionnel.

Le parcours du DNO est réalisé avec la mise en œuvre d'une approche par compétences.

UC1 : Être capable de faire produire à la vigne et récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires.

UC2 : Être capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché et des impératifs réglementaires et d'hygiène.

UC3 : Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin.

UC4 : Être capable de choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires.

UC5 : Être capable de mettre en place et de réaliser la dégustation, l'analyse sensorielle à l'aide de ses sens, méthodologies, tests et outils associés, de discriminer et d'apprécier la qualité, les descripteurs et leurs intensités, des différents types de vins, boissons dérivées et sous-produits de la vigne et du vin, spiritueux et autres types de boissons alcoolisées ou non alcoolisées.

UC6 : Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale.

UC7 : Être capable de manager l'ensemble de la qualité, durabilité, sécurité, santé et responsabilité sociétale dans une entreprise vitivinicole.

UC8 : Être capable de manager une entreprise vitivinicole.

UC9 : Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques et viticoles et actions expérimentales R&D.

UC10 : Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées ou non fermentées.

UC11 : Être capable de traiter et d'analyser des données expérimentales ou de routine, d'appliquer les tests statistiques adéquats, de rechercher des outils numériques innovants en vue de leur utilisation, être capable de rechercher et d'utiliser des documents, ressources et outils appropriés pour composer, rédiger et commenter des travaux scientifiques expérimentaux et de routine.

UC 12 : Être capable de participer de façon individuelle et en équipe aux activités d'une entreprise-viti-vinicole à la fois au niveau appliqué et expérimental-recherche avec mise en œuvre des compétences acquises lors de la formation.

Qualité des partenariats avec le monde professionnel

Le monde professionnel est partenaire pour l'insertion professionnelle : entreprises viti-vinicoles (exploitations individuelles, coopératives, groupements de producteurs, caves, domaines, châteaux) ; laboratoires d'analyses œnologiques et cabinet d'audit-conseils ; structures de conseil ; entreprises de négoce et sociétés commerciales ; tonnelleres ; industries de produits œnologiques et d'équipements technologiques ; structures R&D d'entreprises, d'organismes, et organisations ; organismes consulaires (chambres d'agriculture, chambre de commerce) ; organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques ; administrations d'État (DGCCRF, INAO, France Agrimer, Agriculture, Environnement) ; structures de formation et de recherche ; commerce, distribution, communication sur le vin.

Le monde professionnel intervient par l'accueil des étudiants lors des stages de première et deuxième années du DNO avec établissement de conventions entre l'université, l'entreprise et l'étudiante.

Le DNO, comprend deux périodes de stage permettant à l'étudiant de se confronter au monde professionnel, de développer des expertises pratiques et de fisser un réseau :

- un stage de trois semaines minimum en début de cursus pour découvrir la filière avec un travail spécifique en cave (découverte d'itinéraires techniques, apprentissage des vinifications et travail de cave) ;

- un stage de quatre mois minimum en deuxième année durant lequel une expérimentation est menée et qui donne lieu à des analyses en laboratoire, interprétation de données, rédaction d'un mémoire et soutenance.

Par ailleurs des actions complémentaires sont menées pour faciliter les échanges avec le monde professionnel. Les représentants de l'UOEF Champagne sont très impliqués dans cette politique d'intégration des étudiants dans le monde professionnel puisqu'ils ont la charge de recenser les offres disponibles pour le stage de deuxième année avant de venir les présenter aux étudiants. Près de 50 conventions pour les stages de DNO sont établies chaque année universitaire. Les étudiants de première et de seconde année sont sollicités tous les ans par les professionnels pour participer à l'organisation de concours de dégustation.

Le monde professionnel apporte également un soutien actif à la vie sociale et culturelle des étudiants (don de bouteilles pour la soirée de gala et la vente aux enchères annuelle destinées à financer l'organisation et la participation aux œnopidades). Par ailleurs, beaucoup d'entreprises du secteur viti-vinicole participent à un apport à la formation soit directement via la taxe d'apprentissage (TA) soit indirectement via le fonds de dotation récemment mis en place par le bureau national de L'UFOE. Certaines entreprises peuvent également réaliser des démonstrations de matériels spécifiques ou permettre à certains membres de leur personnel d'intervenir, à titre gracieux dans la formation, à travers des cours, conférences ou l'organisation de dégustations. Ce mécénat d'entreprise représente environ 130,5 hETD/an pour le centre de formation de Reims.

La présence de modules de professionnalisation et de périodes d'expérience en milieu professionnel.

Le programme d'enseignement prévoit une unité d'enseignement « Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole) » 85 h eq ED, une unité d'enseignement « Système management qualité et environnement » 60 h eq ED, où plusieurs professionnels interviennent. Le stage pratique et d'expérimentation /recherche représente un minimum de 560 heures pour l'étudiant et peut aller jusqu'à 840 heures, une unité d'enseignement « Dégustation professionnelle » de 47 h eq ED est obligatoire. Une unité d'enseignement « Conduite de production et transformation alternatives, agriculture biologique et certifications » 49 h eq ED est proposée afin de prendre en compte les attentes des professionnels et de la filière.

Production de projets

Chaque étudiant doit réaliser plusieurs types de projets dans le cadre de la formation et notamment dans le cadre de projets tutorés :

- 50 heures dans les unités obligatoires : La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques); Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité « conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques » ; Technologie des vinifications ; Pratiques et traitements œnologiques ; Techniques d'analyses des moûts et des vins ; Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole) ;

- 10 heures dans les unités optionnelles : Terroirs, agroécologie et conduite du vignoble ; Conception, implantation rationnelle d'installation vinicole ; Connaissance et histoire des vins du monde ; Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques ; Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles.

Enfin le stage pratique et d'expérimentation /recherche possède un volet spécifique concernant la conduite d'une expérimentation recherche définie en amont avec des objectifs précis. Cette conduite d'expérimentation fait l'objet d'une restitution écrite avec soutenance orale. Le stage pratique et d'expérimentation/recherche est également l'occasion pour l'étudiant de se pencher sur une problématique environnementale concernant sa structure d'accueil. Cette réflexion fait l'objet d'une restitution écrite avec soutenance orale.

Au terme de sa formation chaque étudiant a la capacité de conduire, dans le domaine de l'œnologie, une démarche innovante et un ou plusieurs projets en autonomie.

- l'adaptabilité à différents contextes professionnels et culturels, y compris dans une démarche ouverte à l'international.

L'étudiant peut s'adapter à différents contextes professionnels et culturels, y compris dans une démarche ouverte à l'international. Les étudiants au DNO peuvent réaliser les stages à l'étranger. Sur les cinq dernières années 5 % des étudiants en moyenne saisissent cette opportunité. On notera également que dans chaque promotion de DNO, nous accueillons des étudiants étrangers. Cette tendance est en augmentation et sur les cinq dernières années, le nombre d'étudiants étrangers varie de 1 à 4 (5 à 20 % de l'effectif). Certains de ces étudiants étrangers suivent le DNO dans le cadre d'un échange Erasmus mais ce n'est pas le cas pour tous. Les principaux pays d'origine de ces étudiants étrangers sont l'Italie, l'Espagne, l'Ukraine, la Moldavie, la Chine. Cette ouverture de la formation à l'international permet un brassage culturel et des échanges d'approches et expériences différentes.

Fiche RNCP de qualité

La fiche RNCP mise à jour en concertation entre les enseignants-chercheurs des centres de formation et avec le syndicat professionnel Union des Œnologues de France définit le référentiel d'emploi et les éléments de compétences acquis avec la liste des activités visées par le diplôme.

Les compétences ou capacités évaluées sont définies avec les compétences disciplinaires (1 bloc), les compétences professionnelles (7 blocs), les compétences transversales (3 blocs). Onze blocs de compétences ont été construits et chaque bloc de compétences est constitué d'une ou plusieurs unités d'enseignements.

Les secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles sont mis à jour suite aux enquêtes réalisées (en lien avec le syndicat Professionnel Union des Œnologues de France). Cela permet de garantir à la fois que la formation vise spécifiquement à une insertion professionnelle et/ou une poursuite de parcours pour spécialisation (poursuite en doctorat, grandes écoles, écoles de commerces, écoles d'ingénieurs, écoles d'administration des entreprises, etc.).

Les compétences acquises au cours de la formation permettent de délivrer en supplément au diplôme : - la capacité professionnelle agricole (CAPA) et - le certificat individuel de produits phytopharmaceutiques (CERTIPHYTO) inclus et délivrés dans le diplôme.

Modalités d'accompagnement des étudiants pour favoriser une expérience en milieu professionnel, notamment concernant les étudiants boursiers et les étudiants en situation de handicap, ainsi que celles qui contribuent à leur insertion professionnelle.

Les étudiants en situation de handicap ou à besoin d'adaptation sont accompagnés par la mission handicap de l'université en lien avec le responsable du diplôme et le service de la scolarité. La mission handicap s'adresse aux étudiants à besoins spécifiques nécessitant une adaptation de leur scolarité - étudiants en situation de handicap et/ou de longue maladie, étudiants sportifs de haut ou de bon niveau, étudiants artistes confirmés - en proposant un accompagnement personnalisé favorisant la réalisation de leurs projets universitaire et professionnel. Les dispositifs mis en place permettent aux étudiants de concilier la formation du DNO avec une activité extra-universitaire intense.

Parmi les services proposés à l'étudiant en situation de handicap, on trouve :

- aide à la communication (interprétariat LSF, codage LPC, transcription écrite simultanée, aide à la prise de notes),
- mise à disposition de contenus de cours,
- accompagnement pédagogique (adaptation de cursus, soutien pédagogique, enseignants relais),
- aides techniques et accessibilité (repérage des sites, prêt de matériel),
- aménagements d'examens (temps majoré, assistance de secrétaire, adaptation des supports).

Actuellement chaque promotion du DNO peut compter entre 0 et 1 étudiant par an en situation de handicap. Lorsque des problèmes de santé sont mis en évidence, une adaptation est recherchée et mise en place pour les étudiants concernés (prise de notes et accompagnement par un(e) étudiant(e) de la promotion, adaptation des travaux pratiques si nécessaire, suivi et échange régulier avec l'étudiant par le responsable du diplôme, information aux enseignants de l'équipe pédagogique pour prise en compte du handicap (avec respect du secret médical), stage à infrastructure adaptée, suivi régulier par le responsable des stages et le tuteur de l'entreprise).

Dispositif de suivi de cohorte et d'insertion des diplômés

Un dispositif de suivi de cohortes et d'insertion est mis en place tous les trois à quatre ans par le LOCA pour connaître le devenir des étudiants, le niveau de salaire, le temps de recherche d'emploi, leur avis sur la formation. Le taux de retour est généralement faible avoisinant les 20 %. Des enquêtes sont également réalisées en lien avec le syndicat professionnel UOEF. L'Union des Œnologues de France possède une commission emploi - relations avec les étudiants, véritable interface de réseaux pour des possibilités de placements (stages et emplois), et en fournissant aujourd'hui une plateforme web dédiée à l'emploi. Le site est dédié à la recherche de stages et d'emplois pour nos futurs, jeunes et expérimentés œnologues. Cette plateforme permet de rechercher une offre, mettre en place des alertes, candidater directement via un formulaire en ligne, déposer son CV et consulter les entreprises employant des œnologues adhérents afin de faciliter au maximum la recherche et être accompagné pas à pas dans la démarche. Il est possible à l'inverse pour l'entreprise

d'agrandir les équipes et employer un confrère en déposant des offres directement. On peut déposer son offre directement dans un compte dédié et suivre les candidatures en temps réel. Une CVthèque est également à disposition.

3. Favoriser la réussite de tous les étudiants

Les formations conduisant à des diplômes conférant un grade universitaire prennent en compte la diversité des publics, de leurs statuts (formation initiale, apprentissage, formation continue) et de leurs profils particuliers dans l'organisation pédagogique des cursus. Des dispositifs d'accompagnement pédagogique ou des parcours de formation personnalisés sont mis en place pour répondre à leurs besoins et favoriser leur réussite.

Les cursus de formation sont organisés de manière lisible selon les principes suivants :

- ils sont déclinés en semestres et en unités d'enseignement et mettent en œuvre le système européen d'unités d'enseignement capitalisables et transférables (crédits européens) favorisant la mobilité des étudiants ;
- ils recourent à des formats pédagogiques diversifiés, faisant appel autant que de besoin aux technologies de l'information et de la communication.

Les formations sont adaptées aux besoins particuliers des étudiants en situation de handicap. Elles mobilisent à cet effet les ressources et les outils disponibles, dont les moyens numériques.

La formation du DNO prend en compte la diversité des publics, de leurs statuts (formation initiale, apprentissage, formation continue) et des profils particuliers dans l'organisation pédagogique des cursus. Des dispositifs d'accompagnement pédagogique ou des parcours de formation personnalisés sont mis en place pour répondre aux besoins et favoriser la réussite des étudiants.

Le cursus de formation au DNO est organisé de manière claire et structurée :

- La formation est réalisée lors de quatre semestres, en unités d'enseignement, et met en œuvre le système européen d'unités d'enseignement capitalisables et transférables (crédits européens) favorisant la mobilité des étudiants. La formation représente 120 crédits ECTS à acquérir : 60 crédits ECTS en première année de DNO et 60 crédits ECTS en deuxième année de DNO.

Un crédit ECTS correspond à 10 heures de cours en présentiel et 10 heures de travail personnel de l'étudiant. La formation totale du DNO correspond à 937 heures (CM, TD, TP) en présentiel pour l'étudiant en première et deuxième année de formation ainsi qu'à 105 heures de stage en première année et un minimum 560 heures de stage en deuxième année (pouvant aller jusqu'à 840 heures).

Le cursus du DNO recourt à des formats pédagogiques diversifiés (cours magistraux, travaux pratiques, travaux dirigés, projets tutorés, stages) faisant appel aux technologies de l'information et de la communication. L'utilisation de la plateforme Moodle est généralisée pour toutes les unités d'enseignements.

De nombreux outils d'interactions pédagogiques et communicatives sont mis en œuvre via le réseau, avec des interactions entre pédagogues, apprenants et ressources pédagogiques (diaporamas, quizz, QCM, chat, questionnaires, fiches de préparation d'exercices, émissions enregistrées en podcast, ressources d'intérêts : présentation de conférences, ouvrages thèse de doctorats, liens utiles, documents, publications, ouvrages et chapitres d'ouvrages, etc.).

Les étudiants du DNO sont d'origine diverses tant d'un point de vue géographique que d'un point de vue social.

Les étudiants peuvent suivre le cursus DNO en formation initiale ou en formation continue. En moyenne trois à cinq étudiants par an suivent le DNO à Reims dans le cadre de la formation continue. Dans le cas d'étudiants qui souhaitent conserver en parallèle une activité professionnelle, la formation est alors étalée sur trois années avec un redécoupage de la première année de formation (50 % des UE du DNO1 chaque année). La réussite est favorisée par des promotions de taille modeste (20 à 25 étudiant) favorisant un suivi personnalisé.

Recherche de financement

Plusieurs voies sont possibles et le service de formation continue de l'université accompagne les demandes réalisées.

Le CPF, compte individuel qui permet de cumuler des droits à la formation professionnelle tout au long de la carrière qui est alimenté non plus en heures mais en euros, est mobilisable directement par son titulaire sans intermédiaire, ou par un intermédiaire (un employeur par exemple ou pôle emploi), avec l'accord express de son titulaire. Le DNO est inscrit au répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) et est éligible au CPF depuis le 1er janvier 2019. La formation au DNO ainsi proposée et finançable vise l'obtention d'une certification professionnelle reconnue répondant aux besoins du marché de l'emploi.

Un accompagnement pour créer son espace personnalisé pour accéder aux droits est proposé.

De même, le CPF de transition, dispositif qui permet aux salariés de s'absenter de leur poste afin de suivre une formation pour évoluer ou se reconvertir, est possible pour obtenir le DNO. Tout salarié peut demander un CPF de transition s'il peut justifier d'une activité salariée d'au moins deux ans consécutifs ou non, dont un an dans la même entreprise, quelle que soit la nature des contrats successifs ; ou d'une activité salariée d'au moins deux ans consécutifs ou non, indépendamment de la nature de ses contrats successifs, au cours des cinq dernières années dont quatre mois en CDD au cours des 12 derniers mois.

La promotion par alternance (Pro-A), vise à favoriser l'évolution professionnelle et le maintien dans l'emploi au travers d'un parcours de formation individualisé des salariés en CDI n'ayant pas obtenu une qualification professionnelle de niveau licence. Le dispositif Pro A permet ainsi d'acquérir une certification enregistrée dans le répertoire national des certifications professionnelles (RNCP), une qualification reconnue dans les classifications d'une convention collective nationale de branche ou un certificat de qualification professionnelle de branche ou interbranche. La formation doit se dérouler en alternance et ainsi associer des enseignements généraux, professionnels et technologiques dispensés dans des organismes de formation et l'acquisition d'un savoir-faire par l'exercice en entreprise d'une ou plusieurs activités professionnelles en relation avec les qualifications recherchées. Par ailleurs, l'employeur doit assurer l'adaptation de ses salariés à leur poste de travail et veiller au maintien de leur capacité à occuper leur emploi, au regard notamment des évolutions technologiques. Pour cela, il doit leur proposer des formations prévues dans le cadre du plan de développement des compétences (anciennement le plan de formation).

Pour les demandeurs d'emploi, au-delà de la mobilisation possible du CPF, une allocation de recherche d'emploi formation (AREF) peut être versée. C'est une aide de Pôle emploi pouvant financer une partie de la formation. Pour les indépendants et professions libérales, l'organisme vers qui se tourner est l'association de gestion du financement et de la formation des chefs d'entreprise (AGEFICE).

4. Définir une politique sociale pour permettre l'accès de tous à la formation

L'université de Reims Champagne-Ardenne favorise la promotion sociale et assure, à toutes celles et à tous ceux qui en ont la volonté et la capacité, l'accès à la formation du DNO (dans la mesure des places disponibles) avec des dispositifs d'accompagnement mis en place de façon spécifique. La promotion du diplôme est assurée via des journées portes ouvertes, la participation à des salons (d'étudiants, d'orientation et professionnels en France et à l'international), des présentations dans les UFR/collèges délivrant des licences scientifiques, et via les réseaux de partenaires académiques et professionnels.

Le mode de sélection

Hommes et femmes bénéficient rigoureusement du même traitement lors du recrutement. Le taux de féminisation des promotions est variable et est fonction de la qualité des dossiers et de la force de conviction des candidats lors de leur entretien de recrutement. Le taux de féminisation des promotions à Reims a toujours été fort et la tendance se maintient comme on peut le voir ci-dessous

PROMOTION FEMMES HOMMES

PROMOTION	FEMMES	HOMMES
2018-2020	11	10

2017-2019	8	14
2016-2018	8	9
2015 -2017	13	8

Tableau 1 : Répartition Femmes/Hommes des quatre dernières promotions sortantes

Le LOCA reçoit chaque année entre 110 et 150 candidatures au DNO pour un maximum de 25 places. Le comité de sélection comprend : les responsables pédagogiques du DNO, des enseignants-chercheurs intervenant dans la formation et des professionnels du monde viti-vinicoles champenois. La sélection des étudiants tient compte de leurs parcours (licence scientifique, ingénieurs, master 1 et 2, formation continue, VAE, étudiants étrangers en candidature directe disposant au moins d'un bachelor, etc.), de leur résultats académiques, expérience professionnelle dans le domaine et mobilité internationale, motivation et projet professionnel.

Les étudiants étrangers doivent justifier de la maîtrise de langue française. Pour favoriser l'accès du DNO aux étrangers, différents systèmes de financement existent : bourses de l'ambassade de France, bourses des programmes Campus France et bien d'autres. Un guide d'accueil permet d'obtenir les informations et procédures avant d'arriver en France : inscription, immigration, logement, budget à prévoir, etc.

L'université de Reims Champagne-Ardenne, en lien avec le CROUS a mis en place une politique sociale pour les étudiants. Pour favoriser l'accès des études à tous, des aides sont allouées aux étudiants les plus modestes par les services du CROUS sous forme d'allocation annuelle ou ponctuelle.

Un des volets de cette politique sociale est d'apporter une aide aux étudiants en cas de difficultés. Ainsi, les assistantes sociales sont à la disposition des étudiants afin de les rencontrer sur rendez-vous. Leur rôle est d'accueillir et d'écouter les étudiants pour des problèmes d'ordre matériel, personnel, de santé, rencontrés au cours de leurs études. Ces assistantes sociales apportent des informations sur les bourses et logements. Des dépannages financiers exceptionnels peuvent être apportés grâce à des aides spécifiques. D'autres services existent susceptibles de compléter l'action du service social du Crous comme les services médicaux, juridiques, etc.

Au LOCA, nous accueillons des étudiants qui bénéficient de bourses d'études et également des étudiants en situation de handicap pour lesquels nous mettons en place des actions adaptées (tiers temps, visioconférence, etc.). Sur les cinq dernières années, le nombre d'étudiants boursiers a varié de 1 à 7 par promotion.

5. Inscrire son offre de formation dans la politique de site

Avec une superficie en vigne en appellation de près de 33 000 hectares, le vignoble champenois ne représente que 0,4 % de surfaces viticoles mondiales et 4 % des surfaces viticoles françaises. Il n'en occupe pas moins une place de premier plan sur le plan économique, tant sur le plan local que sur le plan national, car avec 302 millions de bouteilles vendues en 2018 le secteur a dégagé un chiffre d'affaires 4,9 milliards d'euros. Avec « seulement » 12 % des volumes, il représente, en valeur, près de 20 % du chiffre d'affaires global des effervescents. Compte tenu de ces éléments, la formation en viticulture et œnologie constitue une priorité à l'échelle régionale.

Ainsi, l'URCA recense-t-elle de nombreux diplômes hors doctorat en lien avec la thématique de la vigne et du vin en Champagne. À ces formations universitaires, viennent s'ajouter des formations de niveau bac+2 proposées par Avize Viticampus, des formations professionnelles proposées par l'institut international des vins de Champagne et par le comité Champagne, des formations proposées par Neoma Business School (Reims) et par Yschools (Troyes).

Le DNO est en cohérence et non-concurrence avec d'une part les autres diplômes délivrés dans le domaine vigne et vin du site, et d'autre part dans l'offre de formation des différents établissements du site.

Avec 12 laboratoires de recherche et près de 68 formations de niveau III à V, il est intégré au campus des métiers et des qualifications d'excellence Vigne et Vin de Champagne porté par le président de Région et le Recteur d'Académie, auprès des ministères de l'Éducation nationale et de l'Enseignement supérieur et de la recherche et qui a pour objectif de :

- participer à la formation initiale et continue d'une filière qui vit sa part de révolution environnementale et de changement dans ses modèles économiques ;
- promouvoir cette filière dans l'ensemble de la Champagne, et, par extension, dans la région Grand Est, en France et à l'international ;
- Maintenir et développer une position de leader à l'international.

Les enseignants de la première et de la deuxième année du DNO sont pour partie des enseignants statutaires du site rattachés pour la recherche à différentes unités de recherches couvrant des disciplines variées allant de la plante au vin. Pour partie ce sont aussi des enseignants statutaires issus d'autres sites (université de Haute-Alsace) ou venant de l'industrie ou de différentes institutions (douanes, DGCCRF, syndicat des vignerons, comité Interprofessionnel, etc.).

Des partenariats sont développés pour la mise en œuvre de la formation avec ses partenaires publics ou privés (à l'instar de la mutualisation de certains enseignements avec d'autres formations du site) et autres collaborations entretenues avec ces derniers : conventions, travaux de recherche, formations conjointes.

6. Favoriser la mobilité internationale

Mobilité sortante

Pour la mobilité sortante, les étudiants du DNO ont la possibilité de bénéficier du programme Erasmus+ ou de réaliser leur stage de début de seconde année à l'étranger. La mise en place d'une UE à mobilité (programme proposé par les sept centres dont Reims et offert aux étudiants des autres centres) va encore améliorer cette mobilité.

Mobilité entrante

Les étudiants venant dans le cadre des programmes Erasmus+ ou de la coopération bilatérale sont éligibles à une mobilité d'études à l'université de Reims Champagne-Ardenne dès qu'un accord bilatéral existe. C'est ainsi que LOCA accueille occasionnellement en DNO des étudiants Erasmus entrants qui suivent pendant un semestre, voire deux semestres certaines unités d'enseignements du DNO de première ou deuxième année. Ces étudiants s'ajoutent à la promotion. L'origine correspondent à des partenariats avec l'Espagne (université de Tarragone, de Cadiz) ou l'Allemagne (Université de Geisenheim). En complément de ces échanges Erasmus, le LOCA accueille des étudiants étrangers qui souhaitent valider la totalité de la formation et qui suivent alors le même parcours de recrutement que les étudiants français.

	DNO1	DNO2
2017-2018	2	4
2018-2019	1	2
2019-2020	5	1
2020-2021	2	4

Tableau 2 : accueil d'étudiants étrangers

7. Mettre en œuvre une démarche qualité afin d'assurer l'amélioration continue de la formation

L'université de Reims Champagne-Ardenne dispose d'un service des enquêtes et de l'insertion professionnelle (SEIP). Ce service est intégré à la direction des études et de la vie universitaire (DEVU) et réalise chaque année des enquêtes sur le devenir professionnel des diplômés à différents temps d'insertion ainsi que sur l'évaluation des enseignements par les étudiants.

Des partenariats sont aussi possibles notamment avec le syndicat professionnel de l'union des Œnologues de France (UOEF) qui réalise, dans le cadre de son observatoire, des enquêtes auprès des jeunes diplômés. La dernière enquête sur les cinq dernières promotions pour l'université de Reims Champagne-Ardenne montre pour

un échantillon de 56 diplômés sur 2014-2019 que 75 % des étudiants sont insérés avec 69,6 % de salariés, 1,8 % de chefs d'entreprises ou d'agriculteurs, 5,4 % en création d'entreprise, 1,8 % en poursuite d'études.