

MASTER

SPECIALITE VINS ET CHAMPAGNE

MENTION AGRO-RESSOURCES ET ENVIRONNEMENT

Domaine Sciences- Technologie - Santé

Objectifs

La finalité de la **spécialité Vins et Champagne (Wine and Champagne)** est de fournir à des étudiants issus des MI AS ou BGSTU de la mention ARE (ou provenant d'autres masters scientifiques) et du Diplôme National d'Œnologie, la possibilité de compléter leur cursus en suivant une formation spécifique, associant des enseignements théoriques et dirigés, des visites d'entreprises, la rédaction de plusieurs projets professionnels, et la réalisation d'un stage en entreprise de 3 mois minimum. Cette spécialité permet à des étudiants de formation scientifique d'accéder au secteur technique (Ingénierie de la Qualité, aspects para-œnologiques) et au secteur commercial de la filière viti-vinicole. Le but de cette spécialité est de donner aux étudiants une vision d'ensemble de la filière viti-vinicole par la formation la plus large possible en Œnologie générale, dans le secteur para-œnologie mais également en Marketing, Management, Législation et Qualité appliqués au secteur viticole.

Débouchés

Responsable Qualité dans le secteur œnologie ou agro-alimentaire (chocolaterie, brasserie,...), Ingénieur Qualiticien, Directeur de Laboratoires œnologiques ou de Coopératives viti-vinicoles, Directeur Technique, Responsable de la Production, Chef de Produit, Chargé d'Etude Marketing, Ingénieur Technico-commercial dans le secteur viti-vinicole, Manager département liquides et boissons des GMS, Expert en commercialisation à l'exportation, Comptable des PME du secteur viti-vinicole, Enseignant des Lycées agricoles et viticoles.

Admission

L'admission au parcours « Vins et Champagne (Wine and Champagne) » se fait sur avis de la commission pédagogique du parcours. La sélection des candidats se déroule en 2 étapes (**Pour les titulaires d'un MI ou du Diplôme National d'Œnologie**) :

- pré-sélection des dossiers par examen de l'adéquation du parcours et VAE
- audition des candidats pré-sélectionnés

PARCOURS MI RECOMMANDE

Le MI de chaque candidat (local ou non) sera examiné par la commission pédagogique du parcours, afin de vérifier son adéquation avec les compétences initiales attendues. A titre indicatif, le MI « BGSTU » de la mention ARE et le MI « Biochimie » de la mention BCS sont compatibles avec l'admission dans le parcours. Tout autre MI dans le domaine des Sciences Biologiques ou de la Chimie est compatible avec le M2 « Vins et Champagne (Wine and Champagne) ».

Organisation des enseignements en M2

Semestre 9

L'enseignement se décompose en 5 Unités d'Enseignement :

- 3 UE d'Œnologie Générale (+ Management Environnemental)
- 1 UE de Qualité et Sécurité
- 1 UE de Législation

Semestre 10

L'enseignement se décompose en 5 Unités d'Enseignement :

- 1 UE de Gestion
- 1 UE de Marketing et Etudes de Marché
- 1 UE de Management - Gestion des Ressources Humaines
- 1 UE d'Anglais
- Mission professionnelle de **3 mois minimum** en entreprise ou en laboratoire donnant lieu à la rédaction d'un mémoire et à une soutenance

THEMES DU STAGE : Marketing, Qualité/Sécurité, Management, Environnement, Gestion, Recherche et Développement, Législation viti-vinicole.

Responsables

Professeur Philippe JEANDET

UFR Sciences Exactes et Naturelles
URVVC-SE – UPRES EA 2069
Laboratoire d'Oenologie & Chimie Appliquée
☎ 03.26.91.33.41
Fax : 03.26.91.33.40
e-mail : philippe.jeandet@univ-reims.fr

et

Dr Sandrine JÉGOU

UFR Sciences Exactes et Naturelles
URVVC-SE – UPRES EA 2069
Laboratoire d'Oenologie & Chimie Appliquée
☎ 03.26.91.34.39
Fax : 03.26.91.33.40
e-mail : sandrine.jegou@univ-reims.fr



Dépôt de candidature

Dossier scolaire + CV + lettre de motivation

Date limite : 15 juin

Le dossier est à adresser à :

Sandrine JÉGOU

sandrine.jegou@univ-reims.fr

Laboratoire d'Oenologie & Chimie Appliquée
URVVC-SE – UPRES EA 2069
UFR Sciences Exactes et Naturelles
Moulin de la Housse, BP 1039
51687 Reims Cedex 2

Inscription administrative

UFR Sciences Exactes et Naturelles
Rue des Crayères, Moulin de la Housse
BP 1039
51687 Reims Cedex 2
☎ 03.26.91.34.19
Fax : 03.26.91.82.51

Programme des études

Semestre 9

Oenologie I : Biochimie du raisin et Chimie du vin Analyse sensorielle et Microbiologie (OENO0901)

Composition chimique du raisin et du vin (sucres, alcools, acides organiques, arômes, composés phénoliques, composés azotés,...), événements physiologiques et biochimiques de la maturation des raisins, activités enzymatiques de type préfermentaire (polyphénoloxydases, activités pectinolytique et protéolytique), enrichissement, acidification et désacidification.

Méthodologie de l'analyse sensorielle, TP d'analyse sensorielle, seuils de perception de différentes molécules odorantes, méthodologie de la dégustation des vins de Champagne, vins de Bordeaux, vins du Val de Loire, vins d'Alsace. Dégustation de Champagne : champagnes monocépages, polycépages, millésimés, le Champagne par rapport aux vins mousseux.

Fermentation alcoolique, relation entre métabolisme azoté et la production de H₂S, la fermentation malolactique, les altérations microbiennes du vin.

Oenologie 2 : Physico-chimie et Techniques œnologiques (OENO0902)

Vinification en rouge: description, modalités de la cuvaison, notion d'extraction des composés phénoliques, notion de couleur des vins, équilibre des anthocyanes en solution hydroalcoolique, phénomènes de co-pigmentation et stabilisation de la couleur, élevage des vins en fûts. Vinification en blanc: pressurage, aspects physico-chimiques du débouillage et conséquences œnologiques, stabilisation des vins blancs, élevage sur lies, processus d'autolyse.

Bentonites et applications. Protéines et implication. Produits soufrés du vin, levures incluses, remuage, bouchons et liège, chimie des goûts de bouchon, modes de bouchage, terroirs et zonage, phytoprotection au vignoble, approvisionnement en moûts. Méthodologie de la recherche bibliographique.

Oenologie 3 : Vinification du Champagne et des vins mousseux Management Environnemental (OENO0903)

Vinification du Champagne et des vins mousseux : Elaboration du vin de Champagne (pressurage, débouillage, fermentations, prise de mousse, autolyse, vieillissement, ...), vins mousseux. Propriétés moussantes et stabilisation colloïdale, électrophorèse de protéines. Physique de l'effervescence dans le Champagne (nucléation, dynamique ascensionnelle, coefficient de diffusion du CO₂, éclatements de bulles). Influence du process sur l'effervescence et la stabilité de la mousse.

Management environnemental : Normes ISO 14000 ; évaluation des impacts environnementaux : gestion des déchets et effluents d'origine viti-vinicole, impact effet de serre et climat.

Qualité et Sécurité (QUAL0904)

Apporter une réponse aux entreprises par la qualité, c'est : accroître la satisfaction des clients, traduire l'organisation de l'entreprise par une approche processus, améliorer en continu, permettre l'expression des capacités de chacun.

Répartition suivant trois axes de l'enseignement dispensé :

- Acquérir les connaissances propres au domaine (le paquet hygiène, la méthode HACCP, la norme ISO 22000, les référentiels IFS et BRC), le management de la Qualité (Norme ISO 9001 version 2008),
- Savoir mettre en œuvre les démarches qualité, utiliser la méthodologie de résolution de problèmes (les outils qualité),
- Relier le management de la qualité au management environnemental (ISO 14001) et au management sécurité (OHSAS 18001) avec l'évaluation des risques professionnels.

Législation viti-vinicole - Droit du travail (LEGO905)

Législation viti-vinicole :

Droit communautaire : l'OCM, mesures de soutien à la filière, gestion du potentiel de production, réglementation des pratiques œnologiques, AOP/IGP, étiquetage, organisations interprofessionnelles.

Droit français : structure de la filière française, l'AOC, étiquetage, publicité, régime des accises, contrôles des douanes et des fraudes.

Droit du travail : Notions générales concernant le droit du travail. CDD, CDI, emploi temporaire, partiel, licenciement.

Semestre I0

Gestion : Comptabilité générale - Analyse financière (GAFI001)

Comptabilité générale : Rappels de comptabilité générale. Enregistrement des différentes opérations au journal, au bilan, au compte de résultat.

Analyse comptable et financière : Rentabilité, coût, rentabilité opérationnelle, Structure financière, Investissements et retour d'investissements.

Management et organisation des entreprises Gestion des ressources humaines (MANAGI002)

Management et organisation des entreprises : Organisations et Management. Les structures "classiques", les structures composites et émergentes. Implication des personnes au travail. Couplage entre les structures et les personnes. Finalités de l'organisation et le facteur humain. L'identité et la culture d'entreprise. Lecture et correction de CV d'étudiants, première approche d'un entretien d'embauche.

Gestion des ressources humaines : Les styles de management, articulation des choix organisationnels et des politiques de Gestion des ressources humaines, évolution des organisations et pilotage du parcours professionnel.

Marketing stratégique et opérationnel Etudes de marché (MARKI003)

Marketing stratégique : Analyse du marché actuel ou souhaité, et de l'entreprise sur ce marché, analyse Swot. Elaboration de la stratégie marketing: choix des cibles, détermination du positionnement.

Marketing opérationnel :

- Développement des outils du mix
- Politique Produit : l'offre, chaîne de la valeur, innovation, cycle de vie, gamme, gestion de gamme, marque, packaging, contrefaçon
- Politique Prix: détermination d'un prix et ses implications, stratégies de prix, politique tarifaire
- Politique de Distribution: fonction distribution, choix d'un réseau, la grande distribution française et sa politique MDD, merchandising, le phénomène Hard Discount, internet et la vente en ligne
- Politique de Communication: les principes, les différents outils et leur évolution, la communication média et hors média, nouvelles formes de communication, réalisation d'un site et mode de référencement, la communication collective, le plan de communication, le plan média.

Politique commerciale export: Exporter, une décision stratégique ; le plan d'action commercial à l'export ; la politique tarifaire et la construction du prix ; les réseaux de distribution à l'export, prospection et recrutement d'un importateur ; la fonction et les tâches d'un manager à l'export ; une tournée type avec un responsable export.

Etudes de marché : Méthodologie d'une étude « marché ». Bases fondamentales des techniques d'enquêtes (études quantitatives et qualitatives). Approche de la notion de panel.

Anglais (ANGLI004)

Etudes de textes et de vidéos en rapport avec le milieu viti-vinicole, Acquisition d'un vocabulaire de base pour commenter et présenter un vin, une région viticole, Exposés en anglais réalisés par des étudiants sur divers thèmes, Rédaction d'un mémoire portant sur un thème en relation avec le Marketing et/ou sur la Communication sur le vin avec soutenance orale du mémoire.

Mission Professionnelle (STAGEI005)

Ce stage s'étend sur une durée de **trois mois minimum** à la fin du S10 du M2. Il comporte un stage soit en marketing, soit en management, gestion, soit en qualité et management environnemental, conduisant à la rédaction d'un mémoire et une soutenance.