



DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

PROJET TUTEURÉ

2021-2022 - UNIVERSITÉ REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

© Gérard Liger-Belair

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

2021-2022 - UNIVERSITÉ REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

PROJETS PÉDAGOGIQUES TUTEURÉS - DNO 1^{ère} année

PRÉSENTATION

Afin d'améliorer le contact des étudiants œnologues de première année avec les professionnels de terrain et de leur permettre de prendre en charge dès le début de leur formation, les problématiques viticoles, œnologiques, économiques et environnementales qu'ils devront affronter dans leur carrière, nous proposons de mettre en place cette année des projets tutorés.

La réforme nationale du DNO, entrant en vigueur lors de la rentrée universitaire 2021, insiste notamment sur l'aspect professionnalisant de la formation ainsi que sur la nécessité de rapprochement entre le monde vitivinicole et la sphère académique.

Les étudiants doivent accumuler les expériences professionnelles ce qui leur permettra notamment d'affiner leur projet professionnel et d'enrichir leur CV et leur réseau.

CALENDRIER

- Proposition des sujets par les entreprises : novembre 2021
- Validation des sujets par l'équipe pédagogique : novembre 2021
- Établissement de la convention : à réception du projet

ORGANISATION

Volume horaire : 60 heures, réparties sur une demi-journée banalisée tous les 15 jours.

Les étudiants seront alors en entreprise ou dans un autre lieu (bibliothèque universitaire, en RDV etc.) (Présence en entreprise : flexible, dépendra des besoins, des rendez-vous fixés entre les étudiants et le tuteur professionnel...)

Composition des groupes : les étudiants seront en trinômes, constitution des équipes libre.

QUELLE ENTREPRISE PEUT PROPOSER UN SUJET ?

- Une Maison, une coopérative ou un vigneron
- Un organisme (Comité Champagne, UMC, SGV...)
- Une association (Association des champagnes Biologiques, ...)

ÉVALUATION

- Un mémoire sera rédigé (selon un cahier des charges défini) / 50% de la note
- Une soutenance orale aura lieu devant un jury mêlant / 50% de la note
- La note comptera pour 10% de la note finale de l'année

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

2021-2022 - UNIVERSITÉ REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

RÔLES ET MISSIONS DE CHACUN

Tuteur professionnel	Tuteur pédagogique
<ul style="list-style-type: none">• Définir le sujet• Encadrer les étudiants en leur permettant d'avoir accès aux informations nécessaires• Remplir une fiche bilan d'évaluation	<ul style="list-style-type: none">• L'encadrement sera réalisé par un enseignant-chercheur de l'URCA choisi pour ses compétences en fonction du sujet choisi.• Il assurera un accompagnement méthodologique• Il s'assurera de la qualité des sources bibliographiques, de la qualité du raisonnement mis en place au cours du projet et de la qualité de rédaction du manuscrit final.• Remplir une fiche bilan d'évaluation

TYPE DE SUJETS

Les thématiques sont liées à la présence dans la nouvelle maquette du DNO d'heures dédiées à du travail personnel dans de nouvelles Unités d'Enseignement (UE) mises en place :

- La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques)
- Bases de la viticulture et production des raisins dont transformations alternatives (Agrobiologie, Agroforesterie, Biodynamie)
- Technologie des vinifications
- Pratiques et traitements œnologiques
- Techniques d'analyse des moûts et des vins

A titre d'exemple, une liste non exhaustive de sujets est proposée ci-dessous (Les sujets des projets tutorés pourront utiliser le large domaine de compétence et de thématiques développés au sein de ces UE) :

L'idée est de travailler sur un sujet pour parvenir à proposer des préconisations. C'est une étude, qui ne doit pas être confondue avec un stage (ex : les étudiants n'effectueront pas de tâches nécessaires au fonctionnement de l'entreprise, ne pourront pas remplacer des collaborateurs etc.)

- Mise en place d'une nouvelle cuvée (rouge, rosée...) avec ou sans étude de marché.
- Mise en place d'une certification ou d'un cahier des charges.
- Acquisition et mise en place de nouveau matériel (viticole, œnologique, analytique...).
- Suivi des modifications de pratiques viticoles (vigne semi-large, nouveau mode conduite)
- Suivi comparatif de l'effet de produits œnologiques.
- Suivi de l'installation de cépages résistants
- Suivi de la mise en place d'infrastructures agroécologiques (haies, murs de pierre...)

Le sujet, une fois validé donnera lieu à l'élaboration d'une problématique qui orientera le contenu et les objectifs de l'étude.

DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

2021-2022 - UNIVERSITÉ REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE

LE DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

L'administration du Diplôme national d'œnologie de l'Université de Reims Champagne Ardenne est confiée à l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne depuis septembre 2021.

Depuis la rentrée, le diplôme national d'œnologie est **coordonné par trois enseignants-chercheurs** de l'université de Reims :

- **Yann Vasserot**, responsable du diplôme depuis 1997, encadre le champ de l'œnologie et plus particulièrement la deuxième année du diplôme
- **Gérard Liger-Belair**, professeur et directeur de l'équipe Effervescence, Champagne et Applications du GSMA, mène les activités et enseignements liés à l'effervescence en général tout au long de la formation
- **Olivier Fernandez**, maître de conférences et membre de la Chaire Maldiva, travaille particulièrement sur la compréhension et la lutte contre les maladies du bois. Il supervisera à la fois la partie viticulture et la première année du DNO.

Ensemble les trois co-responsables du diplôme ont un regard expert et spécialisé sur les deux années de formation et sur les enseignements qui y sont proposés.

CONTACT

**Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin
en Champagne**

5 rue des Marmouzets
51100 Reims

Les propositions de sujet sont à envoyer à :
formation-igc@univ-reims.fr

Plus d'infos sur www.univ-reims.fr/igc



@igchappaz