# Livret de formation

## Dominante Connaissance et Commerce des Vins

Programme 2024 - 2025

# Programme

# SEMESTRE 9

| Dominante Connaissance et Commerce des Vins | | | |
|---|---|---|---|
| Unité d'enseignement | Module | Heures étudiant | Coefficient |
| ING3A-S9-TC-UE14 - UE14-PROJETS D'INGENIEUR - ETAPE C | Projets d'ingénieur-phase C : conduite d'un projet de la formulation de la commande au délivrable | 140 | 9 |
| code2016 - UE15-TRONC COMMUN-CCV | Anglais | 20 | 2 |
| | Pré-mémoires | 7 | 0 |
| | Viticulture | 44 | 2 |
| | Oenologie | 39 | 2 |
| | Dégustation, connaissance des vignobles | 39 | 2 |
| | Acteurs et organisation de la filière | 24 | 1.5 |
| | Stratégie, qualité de la filière : enjeux et mise en oeuvre | 16 | 1.5 |
| | Marketing | 25 | 2 |
| | Distribution | 25 | 2 |
| | Etudes de terrain | 22 | 1 |
| | **Total** | **401** | |

ING3A-S9-TC-UE14 : UE14-PROJETS D'INGENIEUR - ETAPE C
Module Obligatoire

**Parc-ING3A-S9-TC-UE14**

# Projets d'ingénieur-phase C : conduite d'un projet de la formulation de la commande au délivrable

| Nb heures / étudiant | 140 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | - | - | - | - | - |
| Nb groupes | - | - | - | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Eric FERRET |
| Département/UPé | |
| Compétences | |
| Objectifs Developpement Durable | Module ressource, non concerné |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Propre à chaque dominante.<br>Voir livret de dominante. |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | A titre d'exemple, les projets C des années précédantes ont porté sur: |

| Évaluations | CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe | CC : oral en groupe |
|---|---|---|
| Coefficient | 1 | 1 |

ING3A-S9-TC-UE14 : UE14-PROJETS D'INGENIEUR - ETAPE C
Module Facultatif

**ING3A-S9-TC-UE14-CCV-M01**

# Projets d'ingénieur-phase C : conduite d'un projet de la formulation de la commande au délivrable

| Nb heures / étudiant | 0 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | - | - | - | - | - |
| Nb groupes | - | - | - | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Monia SAIDI, Corinne TANGUY |
| Département/UPé | UPE ECONOMIE ET GESTION DE L'ENTREPRISE |
| Compétences | Gérer des projets, Conduire des projets innovants, Mettre en oeuvre une communication participative, Réaliser un diagnostic |
| Objectifs Developpement Durable | Consommation et production responsables, Lutte contre le changement climatique |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Les étudiants doivent répondre par petit groupe à la demande formulée par un commanditaire. Elle comprend généralement une phase d'analyse bibliographique, des enquêtes et le traitement des informations collectées. Cette étude se termine par un rapport de synthèse et une restitution orale, et elle permet aux étudiants de concilier apports méthodologiques et compréhension d'une réalité complexe dans un travail pré-professionnel et collectif. |
| Objectifs d'apprentissage | Les confrontations à des situations professionnelles types sont réalisées à partir de demandes émanant de partenaires professionnels (institutionnels ou privés) ou d'enseignants-chercheurs à L'Institut Agro Dijon. Elle se déroule à partir d'Octobre et jusqu'en Février sur des créneaux précis.<br><br>L'étude de cas est une mise en situation pré-professionnelle nécessitant la prise en compte de la complexité d'un problème et de ses différentes dimensions, la collecte et le traitement de l'information ainsi que la mobilisation de grilles d'analyse, l'aptitude à travailler en collectif, des pratiques de type professionnel (gestion de projet, prise de rendez- vous, respect des délais et exigences de la commande etc.), les restitutions écrite et orale de la démarche devant les professionnels. |
| Pré-requis | |
| Contenu | A titre d'exemples les projets C qui ont eu lieu en 2021-2022 et 2022-2023 portaient sur :<br>-Caractérisation du modèle viticole de la Côte Chalonnaise (Commanditaire : : Le Grand Chalon, en partenariat avec l'Association des Climats du Vignoble de Bourgogne)<br><br>-Analyse des différents postes de consommation de ressources (eau/énergie/matières) à l'échelle de la cave des viticulteurs bourguignons (Commanditaire : Conseil Départemental 21)<br><br>-Etude du développement de la RSE au sein de deux filières agricoles - La filière vin et la filière laitière (Commanditaire : CESAER)<br><br>-Conséquences technico-économiques et sociales du changement climatique sur la fermentation alcoolique des vins rouges de Bourgogne ? Prise de conscience et réflexions au sein de la filière. Aspects conjoncturels et structurels (Commanditaire : BIVB) |

| | |
|---|---|
| | -Étude de la notoriété de “Vignerons Engagés” auprès des cavistes et des professionnels de la Grande Distribution (Commanditaire : Association Vignerons Engagés)<br><br>-Business Plan pour le développement d'une application mobile à destination des clients professionnels (Commanditaire : Négoce Pion) |
| Évaluations | - |
| Coefficient | - |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M01**

# Anglais

| Nb heures / étudiant | 20 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 20 | - | - | - | - |
| Nb groupes | 1 | - | - | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Corinne TANGUY, Farida BHOGADIA |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | |
| Objectifs Developpement Durable | |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Farida BHOGADIA |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | English for wine : être capable de présenter des vins en parlant des terroirs, cépages, domaines, élevage et vinification, export … inspiré du contenu de WSET exams<br><br>Mises en situation professionnelles, présentations |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | English for Wine - from grape to glass - discussion and vocabulary acquisition on basic viti-oeno practices. Presentations (evaluated) on winemaking countires |
| Contenu | |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CC : oral en groupe |
| Coefficient | 1 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M02**

# Pré-mémoires

| Nb heures / étudiant | 7 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 4 | 2 | 1 | - | - |
| Nb groupes | 1 | 1 | 2 | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Corinne TANGUY |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Gérer des projets |
| Objectifs Developpement Durable | Module ressource, non concerné |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Cette séquence doit permettre aux étudiants d'acquérir la démarche scientifique à mettre en œuvre pour réaliser le mémoire de fin d'étude. |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | Contenu :<br><br>-Démarche d'analyse des mémoires de la promotion de l'année passée, à partir d'une grille d'analyse suivant la démarche attendue pour l'évaluation lors de la soutenance.<br><br>-Construction d'une problématique<br><br>-Analyse rétrospective de la démarche scientifique mise en œuvre à la fin du projet C.<br><br>Séance sur les différentes méthodologies utilisables pour traiter une question/ une commande en SHS. |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CC : attestation de présence |
| Coefficient | - |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M03-PART1**

# Viticulture

| Nb heures / étudiant | 44 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 42 | 2 | - | - | - |
| Nb groupes | 1 | 1 | - | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Yves LE FUR, Corinne TANGUY |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Gérer des projets, Conseiller et former, Conduire des projets innovants |
| Objectifs Developpement Durable | Consommation et production responsables, Lutte contre le changement climatique, Protection de la faune et de la flore terrestres |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Yves LE FUR, Stephane FOLLAIN, Thierry CASTEL |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Acquérir les connaissances de bases en sciences du sol, viticulture et pratiques culturales pour permettre au futur ingénieur d'être un interlocuteur crédible auprès de ses collaborateurs chargés du suivi des parcelles et de ses partenaires. |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | Introduction et généralités sur les sols viticoles. Sols et fertilisation. Entretien des sols viticoles : travail du sol et couvert végétal<br><br>Physiologie de la vigne ; Autour du matériel végétal : choix des porte-greffes, des cépages, sélections clonale et massale. Implantation d'une parcelle, réglementations et conduite de la vigne<br><br>Le calendrier viticole, l'expérience d'un vigneron.<br><br>Les maladies cryptogamiques de la vigne. Les autres maladies de la vigne. Protection phytosanitaire et alternatives<br><br>Éléments d'agro-climatologie de la vigne<br><br>Etat des lieux de la viticulture biologique et de la biodynamie en Bourgogne<br><br>Gestion environnementale (Domaine Latour à Aloxe Corton) |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CT : écrit individuel |
| Coefficient | 1 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M04-PART1**

# Oenologie

| Nb heures / étudiant | 39 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 39 | - | - | - | - |
| Nb groupes | 1 | - | - | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Corinne TANGUY, Yves LE FUR, Monia SAIDI |
| Département/UPé | DEPARTEMENTS |
| Compétences | Gérer des projets, Conseiller et former, Conduire des projets innovants, Encadrer une équipe |
| Objectifs Developpement Durable | Consommation et production responsables, Infrastructure résiliente, Industrialisation durable et Innovation, Recours aux énergies renouvelables, Lutte contre le changement climatique |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Cosette GRANDVALET, Thomas KARBOWIAK |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Acquérir les connaissances de bases en œnologie et travail du vin pour permettre au futur professionnel de la filière d'être un véritable interlocuteur auprès de ses collaborateurs, des œnologues et vinificateurs, de ses partenaires et clients |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | Maturation du raisin et qualité de la matière première<br><br>Microbiologie du vin : fermentation alcoolique et fermentation malolactique<br><br>Déviations microbiologiques et autres défauts dans les vins<br><br>Vinifications en blanc et en rouge<br><br>Pratiques et produits oenologiques<br><br>L'utilisation du contenant bois dans la vinification et l'élevage des vins blancs et rouges<br><br>Préparation des vins à mise en bouteille<br><br>Bouchage : problématiques et marché mondial |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CT : écrit individuel |
| Coefficient | 1 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M05-PART1**

# Dégustation, connaissance des vignobles

| Nb heures / étudiant | 39 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 19 | 20 | - | - | - |
| Nb groupes | 1 | 1 | - | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Corinne TANGUY, Yves LE FUR, Monia SAIDI |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Conseiller et former, Mettre en oeuvre une communication participative |
| Objectifs Developpement Durable | Consommation et production responsables |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Emmanuelle RICAUD ONETO, Virginie DANTEN, Laurence DUJOURDY |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | La pratique et la connaissance des techniques de dégustation vont concourir à la connaissance des vignobles et des territoires du vin tout en s'adaptant à des circonstances d'achat, de vente ou de négociation |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | Méthodologies de la dégustation des vins<br><br>Apports de l'évaluation sensorielle dans la dégustation<br><br>Facteurs déterminants dans les choix alimentaires. L'exemple du vin<br><br>Géographie viticole et connaissance des vignobles<br><br>Géographie viticole et connaissance du vignoble et des vins de Bourgogne (Ecole des vins de Bourgogne à Beaune)<br><br>Traitements statistiques de données sensorielles<br><br>Mises en situation de dégustation sous forme d'exposés en français |

| Évaluations | CC : oral en groupe | CT : écrit individuel |
|---|---|---|
| Coefficient | 0.5 | 0.5 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M06**

# Acteurs et organisation de la filière

| Nb heures / étudiant | 24 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 19 | 1 | - | - | 4 |
| Nb groupes | 1 | 1 | - | - | 1 |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Leslie CARNOYE, Corinne TANGUY |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Réaliser un diagnostic |
| Objectifs Developpement Durable | Consommation et production responsables |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Corinne TANGUY |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Ce premier module introductif vise à présenter les acteurs et l'organisation de la filière vitivinicole, ainsi que les grandes tendances des marchés du vin, en termes de production et de consommation à l'échelle régionale (notamment la Bourgogne), mais aussi nationale et internationale. |
| Objectifs d'apprentissage | A l'issue du module, les étudiants auront pu identifier les principaux acteurs de la filière vitivinicole, de la production jusqu'à la consommation en passant par la transformation et la mise en marché. Ils sauront mieux comprendre le rôle des multiples acteurs aux différents maillons de la filière, ainsi que les modes d'organisation et de gouvernance de cette dernière. Les étudiants auront également acquis une base de connaissance et de ressources relatives aux principales tendances des marchés, en termes de production et de consommation. |
| Pré-requis | |
| Contenu | Le module inclut principalement des intervenants extérieurs :<br>- La production et la consommation de vins dans le monde (FranceAgriMer)<br>- Le rôle de la FNEB (Fédération des Négociants Éleveurs de grande Bourgogne)<br>- La CAVB (Confédération des Appellations et Vignerons de Bourgogne)<br>- Le rôle du courtier dans la filière vitivinicole<br>- Le BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne)<br>- Le rôle de la banque dans la filière vitivinicole<br><br>Un jeu de rôle autour des structures coopératives (Coopamouss) sera également organisé, grâce à l'intervention de Véronique Bernard, créatrice et animatrice du jeu.<br><br>En lien avec le module, deux visites terrain auront lieu plus tard dans l'année :<br>- Visite de la tonnellerie Rousseau à Couchey<br>- Visite des pépinières Guillaume à Charcenne<br><br>L'évaluation du module se fera sous la forme de la construction collective d'un schéma de la filière vitivinicole, qui devra être expliqué et analysé (compte rendu écrit en groupe). |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe |
| Coefficient | 1 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M07**

# Stratégie, qualité de la filière : enjeux et mise en oeuvre

| Nb heures / étudiant | 16 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 16 | - | - | - | - |
| Nb groupes | 1 | - | - | - | - |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Corinne TANGUY, Marie-Helene VERGOTE |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Gérer des projets, Réaliser un diagnostic |
| Objectifs Developpement Durable | Lutte contre le changement climatique, Consommation et production responsables |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Matthieu DUBOYS DE LABARRE |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Au-delà du système historique des appellations d'origine dans la filière vin, de nombreuses autres démarches qualité se développent. Toutes ont en commun un objectif de valorisation des produits et/ou de savoir-faire spécifiques (œnotourisme, respect de l'environnement, etc.). Le module a pour premier objectif d'aborder ces démarches qualités en tant que démarches stratégiques dont la portée dépasse les objectifs de maîtrise opérationnelle comme ce que proposent des systèmes de type ISO 9001 ou ISO 22 000.<br><br>Le second objectif du module est d'ouvrir à l'idée de penser les évolutions des caractéristiques qualitatives du vin servant à le valoriser : à travers le questionnement sur l'évolution des cahiers des charges des AOP en contexte de changement climatique. |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | Concepts qualité appliqués au vin<br>Approche historique de la construction et de la promotion des vins d'appellation d'origine aux 19e et 20e siècles par les organisations professionnelles<br>Panorama des dispositifs de qualité dans la filière vitivinicole<br>Qualité des vin d'appellation, changement climatique et évolution des cahiers des charges<br><br>CM, témoignages de professionnels. Visite d'illustration d'une démarche qualité |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe |
| Coefficient | 1 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M08-PART1**

# Marketing

| Nb heures / étudiant | 25 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 15 | 4 | - | - | 6 |
| Nb groupes | 1 | 1 | - | - | 1 |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Corinne TANGUY, Monia SAIDI |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Mettre en oeuvre une communication participative |
| Objectifs Developpement Durable | Module ressource, non concerné |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Monia SAIDI |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Comprendre et réaliser une étude de marché, segmenter sa clientèle, positionner sa gamme de produit |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | Principes du marketing<br>Les consommateurs et le vin, comportement et segmentation<br>Stratégie de marque<br>E-commerce du vin<br>Oenotourisme<br>Visites de caves coopératives  et négociants |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CC : oral en groupe |
| Coefficient | 1 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M09-PART1**

# Distribution

| Nb heures / étudiant | 25 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | 18 | 3 | - | - | 4 |
| Nb groupes | 1 | 1 | - | - | 1 |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Jerome AUBERT, Corinne TANGUY |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Réaliser un diagnostic |
| Objectifs Developpement Durable | Consommation et production responsables |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Savoir comment est organisée la distribution des vins depuis sa production jusqu'au client final et connaître l'environnement de cette distribution (réglementation, logistique, merchandising). |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | Aucun prérequis. |
| Contenu | Les réseaux de distribution du vin.<br>Bases de la négociation commerciale et des achats.<br>Merchandising<br>Logistique et commerce international du vin<br>Environnement réglementaire<br>Visite et témoignage de professionnels de la distribution du vin (acheteur, agent commercial...) |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CC : oral en groupe |
| Coefficient | 1 |

code2016 : UE15-TRONC COMMUN-CCV
Module Obligatoire

**ING3A-S9-UE15-CCV-M10-PART1**

# Etudes de terrain

| Nb heures / étudiant | 22 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Formes Pédago. | CM | TD | TP | ST | Vis |
| Nb heures | - | - | - | - | 22 |
| Nb groupes | - | - | - | - | 1 |

| | |
|---|---|
| Enseignants responsables | Corinne TANGUY, Monia SAIDI |
| Département/UPé | SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES |
| Compétences | Réaliser un diagnostic |
| Objectifs Developpement Durable | Lutte contre le changement climatique, Consommation et production responsables |

| | |
|---|---|
| Intervenants Internes | Yves LE FUR, Jerome AUBERT, Farida BHOGADIA |

| | |
|---|---|
| Objectifs du module | Découvrir les différents modes de production et commercialisation des vins à travers 2 voyages d'études<br>Mise en situation de l'enseignement académique et professionnel |
| Objectifs d'apprentissage | |
| Pré-requis | |
| Contenu | Alsace (2 jours), Champagne (3 jours) |

| | |
|---|---|
| Évaluations | CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe |
| Coefficient | 1 |