

Livret de formation

Programme 2025 - 2026

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

Dominante Connaissance et Commerce des Vins - Dominante Connaissance et Commerce des Vins
SEMESTRE 9

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 Développement Durable	Module ressource, non concerné				
Objectifs du module	Propre à chaque dominante. Voir livret de dominante.				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu	A titre d'exemple, les projets C des années précédentes ont porté sur:				
Évaluations	-				
Coefficient	-				

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 Développement 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. 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 : -Caractérisation du modèle viticole de la Côte Chalonnaise (Commanditaire : Le Grand Chalon, en partenariat avec l'Association des Climats du Vignoble de Bourgogne) -Analyse des différents postes de consommation de ressources (eau/énergie/matières) à l'échelle de la cave des viticulteurs bourguignons (Commanditaire : Conseil Départemental 21) -Etude du développement de la RSE au sein de deux filières agricoles - La filière vin et la filière laitière (Commanditaire : CESAER) -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)

-Business Plan pour le développement d'une application mobile à destination des clients professionnels (Commanditaire : Négoce Pion)

Évaluations	-
Coefficient	-

Dominante Connaissance et Commerce des Vins - Dominante Connaissance et Commerce des Vins
SEMESTRE 9

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	Farida BHOGADIA, Corinne TANGUY				
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 Mises en situation professionnelles, présentations				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis	English for Wine - from grape to glass - discussion and vocabulary acquisition on basic viti-oenology practices. Presentations (evaluated) on winemaking countries				
Contenu					
Évaluations	CC : oral en groupe				
Coefficient	1				

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 Développement 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	<p>Contenu :</p> <p>-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.</p> <p>-Construction d'une problématique</p> <p>-Analyse rétrospective de la démarche scientifique mise en œuvre à la fin du projet C.</p> <p>Séance sur les différentes méthodologies utilisables pour traiter une question/ une commande en SHS.</p>				
Évaluations	CC : attestation de présence				
Coefficient	-				

Dominante Connaissance et Commerce des Vins - Dominante Connaissance et Commerce des Vins
SEMESTRE 9

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 Développement 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 culturelles 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	<p>Introduction et généralités sur les sols viticoles. Sols et fertilisation. Entretien des sols viticoles : travail du sol et couvert végétal</p> <p>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</p> <p>Le calendrier viticole, l'expérience d'un vigneron.</p> <p>Les maladies cryptogamiques de la vigne. Les autres maladies de la vigne. Protection phytosanitaire et alternatives</p> <p>Éléments d'agro-climatologie de la vigne</p> <p>Etat des lieux de la viticulture biologique et de la biodynamie en Bourgogne</p> <p>Gestion environnementale (Domaine Latour à Aloxe Corton)</p>				
Évaluations	CT : écrit individuel				
Coefficient	1				

Dominante Connaissance et Commerce des Vins - Dominante Connaissance et Commerce des Vins
SEMESTRE 9

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 Développement 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 Microbiologie du vin : fermentation alcoolique et fermentation malolactique Déviations microbiologiques et autres défauts dans les vins Vinifications en blanc et en rouge Pratiques et produits œnologiques L'utilisation du contenant bois dans la vinification et l'élevage des vins blancs et rouges Préparation des vins à mise en bouteille Bouchage : problématiques et marché mondial				
Évaluations	CT : écrit individuel				
Coefficient	1				

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	Monia SAIDI, Yves LE FUR, Corinne TANGUY				
Département/UPé	SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES				
Compétences	Conseiller et former, Mettre en oeuvre une communication participative				
Objectifs Développement Durable	Consommation et production responsables				
Intervenants Internes	Laurence DUJOURDY, Virginie DANTEN, Emmanuelle RICAUD ONETO				
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 Apports de l'évaluation sensorielle dans la dégustation Facteurs déterminants dans les choix alimentaires. L'exemple du vin Géographie viticole et connaissance des vignobles Géographie viticole et connaissance du vignoble et des vins de Bourgogne (Ecole des vins de Bourgogne à Beaune) Traitements statistiques de données sensorielles Mises en situation de dégustation sous forme d'exposés en français				
Évaluations	CC : oral en groupe		CT : écrit individuel		
Coefficient	0.5		0.5		

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	Corinne TANGUY, Leslie CARNOYE				
Département/UPé	SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES				
Compétences	Réaliser un diagnostic				
Objectifs Développement 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	<p>Le module inclut principalement des intervenants extérieurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La production et la consommation de vins dans le monde (FranceAgriMer) - Le rôle de la FNEB (Fédération des Négociants Éleveurs de grande Bourgogne) - La CAVB (Confédération des Appellations et Vignerons de Bourgogne) - Le rôle du courtier dans la filière vitivinicole - Le BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne) - Le rôle de la banque dans la filière vitivinicole <p>Un jeu de rôle autour des structures coopératives (Coopamouss) sera également organisé, grâce à l'intervention de Véronique Bernard, créatrice et animatrice du jeu.</p> <p>En lien avec le module, deux visites terrain auront lieu plus tard dans l'année :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visite de la tonnellerie Rousseau à Couhey - Visite des pépinières Guillaume à Charcenne <p>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).</p>				
Évaluations	CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe				
Coefficient	1				

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	Marie-Helene VERGOTE, Corinne TANGUY				
Département/UPé	SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES				
Compétences	Gérer des projets, Réaliser un diagnostic				
Objectifs Développement Durable	Lutte contre le changement climatique, Consommation et production responsables				
Intervenants Internes	Matthieu DUBOYS DE LABARRE				
Objectifs du module	<p>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.</p> <p>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.</p>				
Objectifs d'apprentissage					
Pré-requis					
Contenu	<p>Concepts qualité appliqués au vin</p> <p>Approche historique de la construction et de la promotion des vins d'appellation d'origine aux 19e et 20e siècles par les organisations professionnelles</p> <p>Panorama des dispositifs de qualité dans la filière vitivinicole</p> <p>Qualité des vin d'appellation, changement climatique et évolution des cahiers des charges</p> <p>CM, témoignages de professionnels. Visite d'illustration d'une démarche qualité</p>				
Évaluations	CC : compte-rendu ou rapport écrit en groupe				
Coefficient	1				

Dominante Connaissance et Commerce des Vins - Dominante Connaissance et Commerce des Vins
SEMESTRE 9

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	Monia SAIDI, Corinne TANGUY				
Département/UPé	SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES				
Compétences	Mettre en oeuvre une communication participative				
Objectifs Développement 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 Les consommateurs et le vin, comportement et segmentation Stratégie de marque E-commerce du vin Oenotourisme Visites de caves coopératives et négociants				
Évaluations	CC : oral en groupe				
Coefficient	1				

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 Développement 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. Bases de la négociation commerciale et des achats. Merchandising Logistique et commerce international du vin Environnement réglementaire Visite et témoignage de professionnels de la distribution du vin (acheteur, agent commercial...)				
Évaluations	CC : oral en groupe				
Coefficient	1				

Dominante Connaissance et Commerce des Vins - Dominante Connaissance et Commerce des Vins
SEMESTRE 9

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 Développement 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 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				