

<p style="text-align: center;">CAHIER DES CHARGES INDICATIF</p> <p style="text-align: center;">UP (module) ŒNOLOGIE INTEGREE</p>
--

I. OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

L'objectif général de l'option est la maîtrise et l'optimisation des procédés de vinification en fonction de la qualité de la matière première et dans un contexte réglementaire et environnemental défini.

Pour atteindre cet objectif l'option s'articule autour de 5 unités d'enseignement (UE) différentes, qui permettent aux étudiants d'acquérir des compétences multiples. La sixième unité, qui traite « statistiques », sera développée dans un document commun aux UP technologiques.

<p style="text-align: center;">PROGRAMME DE L'UP</p>

▪ UE 1 : LA VINIFICATION : MAITRISE ET OPTIMISATION DES PROCEDES

OBJECTIFS :

- Connaissance et rôle des microorganismes en œnologie
- Connaissance des différentes technologies de vinification
- Etre capable d'adapter un processus de vinification en fonction de la qualité de la matière première

CONTENU :

- Technologie de la vinification, approche comparative par type de vin
- Maîtrise des fermentations
- Matériel œnologique

Cette UE se déclinera sous forme de :

➤ JOURNEES A THEME ; approche comparative par type de vin. Participation de professionnels et de nombreux déplacements (visites d'entreprises et d'organismes de la filière viticole).

➤ FICHE SUR UN SUJET TECHNOLOGIQUE: approfondissement d'un sujet technologique. Restitution de la fiche sous forme d'exposé/débat oral sur chaque sujet technique, à l'ensemble de la classe.

➤ REALISATION D'UNE VINIFICATION : Il mettra en œuvre un protocole de vinification dont les paramètres ont été définis préalablement. Chaque binôme d'étudiants suit sa propre vinification depuis la matière première jusqu'au produit final, éventuellement vin fini en bouteille.

▪ UE2 : QUALITE EN ŒNOLOGIE – ANALYSE SENSORIELLE

OBJECTIFS :

- Initiation à l'analyse sensorielle des vins
- Etre capable de mettre en œuvre des analyses physico-chimiques adaptées pour évaluer la qualité du raisin et du vin
- Initiation au contrôle qualité en œnologie

CONTENU :

- Connaissance des composés du raisin et du vin et plus spécifiquement des composés phénoliques
- Mise en œuvre de méthodes d'analyse adaptées
- Démarche qualité en œnologie et outils

Mise en œuvre de cette UE :

- ♦ FORMATION A L'ANALYSE SENSORIELLE
 - théorie et pratique en salle AFNOR et en entreprise, application à différents vins. Cours et applications.
 - Mise en œuvre d'un jury d'évaluation sensorielle et participation à un jury
- ♦ TRAVAUX PRATIQUES : ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES au laboratoire
 - Analyse de la qualité du raisin
 - Caractérisation des vins vinifiés
- ♦ DEMARCHE QUALITE EN ŒNOLOGIE
 - Intervention de professionnels
 - Visite d'une cave pilote

▪ UE3 : GESTION ENVIRONNEMENTALE DE LA PRODUCTION VINICOLE

OBJECTIFS :

- Intégrer les contraintes environnementales dans la production de vin
- Etre capable de produire un vin propre et de trouver des solutions de traitement des effluents vinicoles

CONTENU :

- Connaissance des effluents vinicoles, impact environnemental
- Aspects réglementaires
- Solutions de traitement
- Aide à la décision

Mise en œuvre de cette UE :

- Cours et interventions de professionnels
- Visites de terrain
- Utilisation d'un logiciel d'aide à la décision
- Etude de cas concrets
- Réalisation d'une fiche technique en français ou en anglais

▪ UE4 : STATISTIQUES APPLIQUEES A L'ANALYSE SENSORIELLE DES VINS

OBJECTIFS :

Etre capable de mettre en œuvre un plan d'expérimentation sur un sujet technologique, d'en dépouiller les données et de mettre en œuvre le traitement statistique adapté.

CONTENU :

- A partir du travail de vinification, mise en œuvre d'un protocole d'expérimentation faisant intervenir plusieurs paramètres technologiques
- Dépouillement des données chimiques et sensorielles
- Formation aux outils statistiques utilisés en analyse sensorielle

Mise en œuvre de cette UE :

- Cours et interventions de professionnels concernant les dispositifs expérimentaux – Traitement de données
- Travail à partir de données issues de l'expérimentation
 - ◇ Organisation et mise en œuvre de la séance d'évaluation sensorielle des vins : choix du jury, réalisation de la fiche de dégustation et préparation des vins
 - ◇ Travail sur logiciel d'interprétation des données d'analyse sensorielle

UE 5 : ETUDE DE CAS CONCRETS TECHNOLOGIQUES

OBJECTIFS :

- Etre capable de comprendre et résoudre un problème technique en relation avec des professionnels
- Connaissance et adaptation au milieu professionnel du vin

CONTENU :

Analyse et résolution de problèmes de terrain dans le cadre d'études menées en partenariat avec les professionnels de la filière, sur un problème technologique.

Mise en œuvre de cette UE :

Ces études sont menées avec des partenaires professionnels, dans le cadre de programme d'études. Les étudiants sont en situation de demande exprimée et suivie par des structures professionnelles. Cette étude de terrain se fera au choix des étudiants, en fonction de la liste des études proposées en début d'option.

Le travail est réalisé en groupes de 2 à 6 étudiants. Un calendrier des jours réservés au planning pour cette étude sera établi en début d'option (en moyenne 1.5 jours par semaine)

▪ PRODUCTIONS DE L'ETUDIANT :

- Fiche Technique de synthèse sur un sujet lié à la technologie, en français
- Exposé oral/débat argumenté en français ou en anglais sur un sujet précis lié à la technologie
- 1 Rapport écrit intitulé « Cahier de Vinification » - 20-25 pages
- Examen écrit sur un sujet de synthèse
- 1 Rapport écrit concernant le « Traitement de données sensorielles »- 15-25 pages
- Plan de l'étude technique à réaliser en début d'UP, faisant apparaître les objectifs (définition du sujet, attentes, objectifs, contenu), la méthodologie (démarche bibliographique : recherche informations, prélèvements, analyses...) et la planification de l'étude.
- 1 Rapport écrit et une présentation orale devant les commanditaires de l'étude technique

II. INSCRIPTION DANS L'ORGANISATION COLLECTIVE

1. Organisation en UE (unité d'enseignement)

Organisation en 5 UE + 1 UE statistiques

UE 1 : VINIFICATION : MAITRISE ET OPTIMISATION DES PROCÉDES

UE 2 : QUALITE EN ŒNOLOGIE – ANALYSE SENSORIELLE

UE 3 : GESTION ENVIRONNEMENTALE DE LA PRODUCTION VINICOLE

UE 4 : STATISTIQUES APPLIQUEES A L'ANALYSE SENSORIELLE des vins

UE 5 : ETUDE TECHNIQUE

UE 6 : STATISTIQUES (en partie déjà exécuté par les étudiants suivant le master complet)

2. Organisation des étudiants

Volumes horaires :

	UE1	UE2	UE3	UE4	UE5	UE6
Travail d'étude et personnel	80	80	40	80	80	120
Face-à-face	35	30	15	20	10	30
ECTS	4	4	2	4	4	6