

Revue Française d' ŒNOLOGIE

PUBLICATION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

307

SEPTEMBRE/OCTOBRE 2021



Portrait d'œnologues

Morgane et Nicolas,
savoir-faire et faire-savoir

Matinée des Œnologues de France région Champagne

Changement climatique et impact
sur les vins de Champagne

Interview exclusive Grand Angle

Guillaume Gellé, vice-président de
la Conférence
des Présidents d'Université

Cahier technique bilingue

Changement climatique
et levures de voile

DOSSIER

TOUT SUR LE NOUVEAU DNO!

ŒNOLOGUES
DE FRANCE

VIE DES RÉGIONS



CHAMPAGNE

ACCUEIL DES PREMIÈRES ANNÉES DE DNO À REIMS

Clap de fin des vendanges, il est déjà l'heure pour nos DNO1 d'investir les différents centres de formation. A cette occasion, l'Union des Œnologues de France est allée à la rencontre des DNO1 de Reims le 11 octobre dernier, première étape de notre tour d'accueil des étudiants.

A la suite d'une présentation de l'Union des Œnologues de France par notre président Didier Fages et par l'équipe du bureau régional Champagne attachée aux relations étudiantes (Solène Gradelet, Jean-Manuel Jacquinet, Philippe Charpentier), les étudiants ont reçu un kit de bienvenue avec un livret d'accueil spécialement conçu pour l'occasion et le dernier numéro de la Revue Française d'Œnologie. Cet échange a été l'occasion d'affirmer aux futurs œnologues nos valeurs, notre soutien et notre volonté de les accompagner dès le début de leur formation. A tous, nous leur souhaitons la bienvenue ainsi que tous nos vœux de réussite pour ces deux années à venir.

CHAMPAGNE

RÉUNION POST- VENDANGE ET DÉGUSTATION AU PROGRAMME

Les œnologues champenois ont repris leurs activités sur les chapeaux de roue cet automne 2021 avec l'organisation d'une matinée technique le 15 octobre dans le cadre du salon VITeff (voir pages suivantes), l'organisation d'une dégustation descriptive des vins effervescents d'Angleterre le 13 octobre, toujours dans le cadre du VITeff, et enfin par la tenue d'une réunion post vendange le 19 octobre. Cette dernière a été l'occasion de faire le point sur ce millésime : les vendanges ont démarré le 13 septembre avec des rendements moyens estimés à 6500 kg/ha, les moûts affichent un TAV moyen de 10 % vol., des pH bas (3,03) et des acidités totales supérieures à la moyenne décennale ($8.3 \text{ gH}_2\text{SO}_4/\text{L}$ vs 7.3), expliquées par un taux d'acide malique élevé.



BORDEAUX SUD-OUEST

PARRAINAGE DU MONDIAL DU MERLOT

Philippe Dulong a l'honneur d'avoir été choisi, en tant que président des Œnologues de France de la région Bordeaux Sud-Ouest, pour parrainer le Mondial du Merlot. Ce concours suisse, seul concours international consacré aux vins de la famille du merlot, tiendra sa 14^e édition du 5 au 7 novembre à Sierre dans le Valais suisse. Organisé par l'association Vinea, sous le triple patronage de l'Union Suisse des Œnologues, de l'OIV et de Vinofed (Fédération mondiale des grands concours de vins et spiritueux), il a jugé l'an dernier plus de 500 vins en provenance de 16 pays différents, issus de merlot (à plus de 51%) : des rouges, des rosés et même des blancs.

Le parrain sera chargé du traditionnel discours mais aussi de superviser le concours et de remettre les récompenses le 2 décembre à Zurich, médailles grand or, médailles d'or, et médailles d'argent.



TOUT SUR LE NOUVEAU DNO !

Par Christelle Zamora

Rénover les programmes, défendre et élever le Diplôme National d'Œnologue au grade de Master ont été les principales motivations de la réforme du DNO, dorénavant en vigueur depuis sa publication au Journal Officiel le 4 septembre. Plusieurs enquêtes de grande ampleur ont été impulsées par l'Union des Œnologues de France et par les sept centres de formation, pour conduire cette évolution auprès des ministères concernés.

Depuis la création du titre d'œnologue par la loi n°55-308 du 19 mars 1955, une Commission Consultative Permanente d'œnologie – la CCPO – était chargée de définir les programmes d'enseignement et de promulguer les avis sur la formation des œnologues.

Ses membres étaient à la fois issus des ministères de tutelle du diplôme (Agriculture et Alimentation et Enseignement supérieur), des chefs de centres délivrant la formation et de représentants de l'Union. *« Nous avons déjà travaillé un premier volet de réforme du DNO en 2007, qui avait conduit à la nécessité du niveau licence pour accéder au DNO, et non plus du niveau Bac +2, rappelle Thierry Gasco, ex-président de l'Union des Œnologues de France de 2004 à 2010. Cependant, avec la mise en place des standards européens LMD - Licence, Master, Doctorat -, ces avancées n'avaient pas eu l'effet attendu, à savoir une reconnaissance du DNO au grade de Master, mais seulement une équivalence à ce grade. Le travail entrepris avec la CCPO, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et le ministère de l'Éducation Nationale avait été interrompu par la dissolution unilatérale par le ministère de la CCPO en 2013 ».*

Avec la nouvelle mandature de mai 2019, le président de l'Union des Œnologues de France Didier Fages et Pierre-Louis Teissedre, vice-président et responsable du DNO de l'ISVV de Bordeaux, ont affiché l'ambition commune de faire le point sur le diplôme. *« Nous avons eu la désagréable surprise de découvrir que le DNO était menacé de disparaître faute d'être défendu, par manque de suivi de l'employabilité et de référentiel métier et parce qu'un certain nombre d'universités ont créé des masters vigne & vin qui se trouvaient, pour les ministères, en concurrence avec le DNO », rapporte Didier Fages.*

Grâce au soutien de Guillaume Gellé, président de l'Université Reims Champagne-Ardenne et vice-président de la Conférence des Présidents d'Université, Didier Fages et Pierre-Louis Teissedre se sont invités dans les ministères afin de défendre ce diplôme, qui est non seulement reconnu par l'État mais aussi par l'Organisation internationale de la vigne et du vin. *« Nous ne pensions pas réformer le DNO, mais avec cette menace d'en perdre l'accréditation, c'est devenu la priorité de notre mandat », reconnaît Didier Fages.*



Pierre-Louis Teissedre, vice-président de l'Union, responsable du DNO de l'ISVV de Bordeaux et pilote de la réforme du DNO. © Emmanuel Perrin

Et ce travail de longue haleine a demandé plus de deux années d'investissement.

DEUX GROUPES DE RÉFLEXION

Pour mener à bien cette réforme, l'Union a constitué, dès mai 2019, deux groupes de travail. Le premier, regroupant les responsables des sept centres de formation actuellement agréés pour délivrer le DNO et des recteurs de l'Union, avait pour objectif de mettre à jour l'enseignement. Le second, le groupe Professionnalisation, était chargé de lister des propositions pour améliorer la professionnalisation du diplôme. Le tout était complété par le travail du Collège étudiant de l'Union. *« Il m'a semblé essentiel de faire venir des représentants des étudiants au comité de direction. Cela nous a permis de mieux évaluer les besoins de la formation, d'enrichir nos enquêtes auprès des professionnels afin de démontrer le caractère unique du titre d'œnologue », souligne Didier Fages.* Avec une plus grande polyvalence, des compétences diversifiées et des débouchés variés, la profession d'œnologue a évolué non seulement au regard des attentes sociétales, des attentes de la profession et des jeunes diplômés. L'Union des Œnologues de France a donc décidé de dresser un panorama de la profession à travers des enquêtes et questionnaires actualisés.

DEUX ENQUÊTES À L'APPUI

« Une première étude qualitative cumulant vingt-six entretiens a été menée avec l'agence conseil Sowine afin d'évaluer les besoins des professionnels de la filière, auprès d'œnologues de domaines, coopératives, négoce, agrofournitures, laboratoires... », expose Pierre-Louis Teissedre, qui a piloté ce dossier réforme depuis deux ans, tandis qu'une seconde enquête a été lancée sur demande des ministères par le groupe Professionnalisation. « Elle a interrogé les cinq dernières promotions d'œnologues des sept centres de formation, concernant leur devenir et leur employabilité ». Le cabinet Modules Team a ensuite accompagné le groupe Professionnalisation dans son analyse

Les deux groupes ont été chargés de réviser les modalités d'organisation du diplôme et d'homogénéiser les pratiques entre les centres pour établir la nouvelle maquette pédagogique du DNO. Ce travail a permis d'interagir sur la rénovation du contenu du diplôme, mais aussi de préparer un référentiel métier avec le ministère de l'Enseignement Supérieur de la Recherche et de l'Innovation, puis avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Les enquêtes concernant le devenir et l'employabilité des étudiants au DNO ont permis de capter les besoins actuels du marché pour compléter la refonte du diplôme.

« Cela a pris beaucoup de temps de déposer l'ensemble des dossiers et les modifications du socle de compétences, auxquels s'ajoutait la demande du grade de Master. Après un premier retour des ministères en février-mars, deux dépôts d'ajustement ont suivi. La révision des contenus pédagogiques a été complétée par la rédaction des fiches métiers (en ligne sur le site oenologuesdefrance.fr), par la définition des unités d'enseignements et par différents modules », poursuit Pierre-Louis Teissedre.

Ensuite, il a fallu attendre la validation par les commissions de certification des différents ministères. *« Pour finir, le projet a*



DOSSIER

dû être homologué par la CPC (Commission Professionnelle Consultative « Agriculture, agroalimentaire et aménagement des espaces ») le 30 juin, pour la validation et l'inscription du DNO au Répertoire national de la certification professionnelle (fiche RNCP), puis par le Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche agricole le 1^{er} juillet, par le Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche agricole, agroalimentaire et vétérinaire le 30 juin et par le Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche le 6 juillet. L'arrêté¹ portant organisation des études en vue de l'obtention du Diplôme National d'Oenologue et le

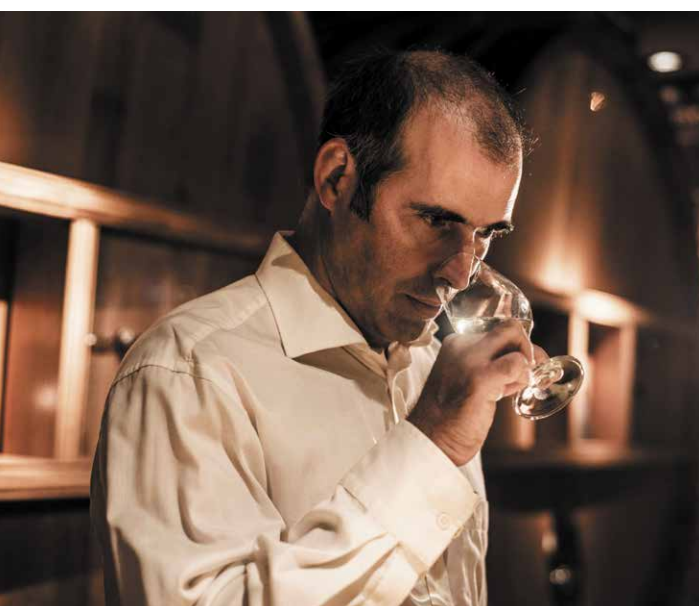
décret² conférant grade de Master au DNO du 2 septembre ont été publiés le 4 septembre au Journal Officiel. Enfin les annexes³ (Référentiel professionnel du DNO, Programme des enseignements du DNO, Référentiel de compétences du DNO, Référentiel d'évaluation du DNO) sont parus au Bulletin officiel du ministère de l'Enseignement Supérieur, Recherche et Innovation n°37 du 7 octobre 2021», indique Pierre-Louis Teissedre.

Selon Didier Fages, « un des points forts du DNO réside dans une forte employabilité à l'issue de la formation, ce qui a été un argument décisif pour les ministères ».

1 www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000044018767

2 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000044018686>

3 https://www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/fr/pid20536/bulletin_officiel.html?cbo=1&pid_bo=40505



Cédric Jacopin, responsable de l'observatoire de l'emploi et de la formation.

LA CRÉATION D'UN ORGANE CLÉ : L'OBSERVATOIRE

Autre nouveauté, la création d'un Observatoire de l'emploi et de la formation. « Cet organe permettra au titre d'œnologue d'évoluer avec son temps. À terme, les enquêtes permettront d'adapter le diplôme en fonction des besoins du marché », précise Didier Fages. Un observatoire qui vient suppléer à la disparition de la CCPO qui faisait le lien avec les ministères pour défendre le diplôme. « Nous avons failli perdre la maîtrise du DNO faute d'organe garant des évolutions de la profession d'œnologue. L'observatoire fera ce travail de veille afin de suivre les évolutions de l'organisation des études. Il va aussi être utile pour mesurer l'employabilité, pour cela nous nous appuyons sur nos antennes régionales, les chefs de centre, le collège étudiant », déclare Cédric Jacopin, le futur responsable. Ce nouvel outil analysera les évolutions de la profession en temps réel. Il sera utile aux étudiants pour dénicher un stage, trouver un emploi, tout en étant le garant de la pérennité du diplôme d'œnologue. « Aujourd'hui, les évolutions se produisent plus rapidement et il faut un suivi pour faire évoluer les programmes de la formation d'œnologue. Les enquêtes permettront de mettre à jour ces connaissances », termine Pierre-Louis Teissedre. Reste encore quelques points à régler pour la mise en œuvre de cette réforme comme les modalités de l'examen du socle commun, les dates et modalités d'organisation des échanges étudiants pour l'Unité d'enseignement à mobilité introduite en seconde année et les modalités de soutiens pédagogiques entre centres.

BREF HISTORIQUE DE LA PROFESSION D'ŒNOLOGUE

En France :

Le 19 mars 1955, la loi N°55-308 établit 3 éléments essentiels : le titre d'œnologue, le diplôme national d'œnologue délivré conjointement par le ministère de l'Éducation Nationale et le ministère de l'Agriculture et la Commission Consultative Permanente d'Œnologie dont les membres sont issus à la fois des ministères de tutelle (Enseignement Supérieur/ Education Nationale; Agriculture), du ministère de la Santé Publique et des organisations de la profession.

En 2007, à la suite de la réforme LMD, l'entrée en formation au DNO nécessite un diplôme de niveau licence et non plus de niveau Bac+2.

En 2013, Le décret N°2013-420 du 23 mai 2013 supprime la Commission Consultative Permanente d'Œnologie.

Le 2 septembre 2021 : arrêté portant ordination des études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue, publié au Journal Officiel le 4 septembre 2021.

Source Légifrance

À l'international :

En 2016, l'OIV a adopté une résolution (OIV-ECO 563-2016) qui définit le programme de formation des œnologues, tandis que le rôle de l'œnologue est déjà défini dans la résolution OIV-ECO 492-2013. En 2004, les compétences requises pour les formations diplômantes des professionnels du vin avaient déjà fait l'objet d'une résolution. Les premières résolutions de l'OIV concernant la formation et les programmes datent de 1974 et 1976 tandis que la toute première évocation de la profession de chimiste-œnologue date de 1928.

Source OIV

LE POINT DE VUE DES CENTRES DE FORMATION

Les sept centres de formation, répartis dans cinq villes, exposent leurs spécificités et leur vision de la réforme.

INSTITUT GEORGES CHAPPAZ DE LA VIGNE ET DU VIN DE REIMS : PLACER DE FUTURS DOCTEURS ŒNOLOGUES DANS LA RECHERCHE FONDAMENTALE

« Cette rentrée marque un changement dans la gestion du DNO car ce dernier dépendait jusqu'à présent de l'UFR sciences, il est désormais géré par l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne, » déclare Yann Vasserot, responsable pédagogique du DNO avec Olivier Fernandez et Gérard Liger-Belair. Un comité œnologique, mis en place par l'Institut Georges Chappaz, incluant les Œnologues de France, est chargé de l'interface entre la recherche, la formation et la profession. Pas moins de 150 dossiers ont été présentés en 2021 pour seulement 24 places au DNO de Reims. Spécialisée dans l'effervescence, la formation inclut un stage de 6 mois en milieu professionnel. « La réforme consiste à harmoniser la maquette de formation entre les 7 centres, en mettant notamment en place un examen commun entre tous les étudiants au niveau national. Les candidats au DNO sont issus de licence avec ou sans parcours BTS viti-œno en amont, d'écoles d'ingénieurs. La nouvelle promo accueille une ex-chef de clinique des hôpitaux qui a souhaité embrasser la carrière d'œnologue. Les parcours atypiques sont enrichissants et la féminisation de la profession perdure avec un total de 13 femmes et 10 hommes », assure Yann Vasserot. Le futur DNO offre des perspectives que Rachel Oliveira, la toute nouvelle directrice de l'Institut, espère mettre à profit. « Grâce à la nouvelle maquette, notre objectif est d'avoir une



Rachel Oliveira, directrice de l'Institut, et Yann Vasserot, responsable pédagogique ©JWE

augmentation du nombre de thèses en Champagne dans le domaine de la vigne et du vin dès 2023. Nous espérons placer de futurs docteurs œnologues dans la recherche fondamentale liée à la filière viti-vinicole ».

En attendant, l'Institut projette la mise en place du DNO en alternance et recrute déjà un à deux étudiants en formation continue. « Ce cursus incluant une année préparatoire au DNO à l'institut national polytechnique de Toulouse concerne un ou deux étudiants par an. Si ces derniers valident leur année préparatoire, je m'engage à les recruter et ils se préparent au métier d'œnologue en trois ans, sans quitter leur poste », certifie Yann Vasserot.

INSTITUT DE LA VIGNE ET DU VIN JULES GUYOT DE DIJON : CAP SUR L'ÉCO-CONCEPTION DES VINS DE DEMAIN

« À Dijon, le public du DNO se compose d'étudiants de licence pour la moitié des effectifs, puis de 20% de master, 20% d'ingénieurs et 10% d'étudiants étrangers. La formation en alternance est ouverte en deuxième année depuis 7 ans et depuis 2 ans dès la première



Remise des diplômes aux étudiants de l'Institut Jules Guyot, en juillet 2021 ©DR

année. Ce système plus favorable à l'insertion professionnelle est complété par la formation continue », argue Hervé Alexandre, le responsable du DNO. Une spécificité du centre est d'avoir un domaine viticole où les étudiants peuvent faire de la pédologie, des travaux de taille, de relevage, identifier des maladies de la vigne. Côté cave, ils effectuent des travaux pratiques de gestion des gaz, d'embouteillage, de filtration ou d'élaboration des vins effervescents. Avec ce nouveau diplôme, les étudiants seront mieux préparés aux besoins actuels de la viticulture, aux labels environnementaux ainsi qu'aux attentes sociétales. Cela d'autant plus que la spécialité de Jules Guyot sera l'éco-conception des vins de demain. « Après leur DNO, environ 5% des étudiants poursuivent leurs études. Les autres trouvent un contrat à durée déterminée, certains partent vinifier à l'étranger mais surtout, beaucoup souhaitent élaborer des vins haut de gamme », remarque ce professionnel. Si certains œnologues intègrent des écoles de commerce, une minorité envisage de faire une thèse. « Le secteur de la recherche ne paraît pas attractif à nos œnologues. Même si nous avons déjà la possibilité de demander une équivalence (sans le grade Master) à l'école doctorale sous certaines conditions. Les étudiants qui ont envisagé de prendre cette direction ne sont pas allés au bout de leur démarche par le passé », constate-t-il.

GUILLAUME GELLÉ

PRÉSIDENT DE L'UNIVERSITÉ DE REIMS CHAMPAGNE-ARDENNE (URCA)
VICE-PRÉSIDENT DE LA CONFÉRENCE DES PRÉSIDENTS D'UNIVERSITÉS (CPU)

LE DNO DOIT S'IMPOSER DAVANTAGE COMME UNE RÉFÉRENCE MONDIALE

Par Catherine Bioteau

Titulaire d'une thèse en traitement du signal soutenue à l'université de Reims et enseignant-chercheur, Guillaume Gellé est depuis 2016 président de l'université de Reims Champagne-Ardenne et depuis 2020 vice-président de la Conférence des présidents d'universités, où il s'occupe notamment des questions de formation. Il a accompagné la réforme du Diplôme National d'Œnologie avec les Œnologues de France et les centres de formation et nous partage son ambition pour le DNO.



RFO : Pourquoi était-ce nécessaire de réformer le DNO ?

Guillaume Gellé : Pour deux raisons principales. Depuis 2004, la France transpose ses diplômes nationaux en diplômes fixés dans le cadre européen autour de trois grades universitaires (licence, master, doctorat). La reconnaissance du DNO au niveau du grade de Master s'imposait donc, d'abord pour favoriser l'employabilité de nos étudiants dans l'ensemble des pays européens, voire à l'international, ensuite afin de favoriser les partenariats économiques internationaux, tout en permettant la poursuite d'études en doctorat. Avant cette reconnaissance, l'œnologue devait passer par une commission spécifique pour s'inscrire en doctorat et faire une thèse et parfois refaire une année de master.

La deuxième raison était de se saisir de cette occasion pour faire évoluer la formation, notamment pour mieux prendre en compte l'évaluation des compétences acquises par les diplômés, comme c'est le cas pour tous les diplômes dans le cadre européen. On est passé d'une évaluation et d'un enseignement uniquement sous forme de connaissances à une évaluation aussi des compétences acquises par les diplômés. C'est une évolution en matière de pédagogie, bien sûr.

Quels seront les enjeux à l'avenir pour le DNO ?

Je vois deux enjeux majeurs. D'abord celui de la reconnaissance internationale de ce diplôme. Cette formation à la française doit s'imposer encore davantage comme une référence mondiale. Je suis convaincu que cette réforme sera une nouvelle étape pour que nos œnologues essaient par le monde. Un des éléments nécessaires pour réussir cet objectif est d'avoir une formation mieux internationalisée, en ce sens développer des enseignements en langue anglaise, des stages et des partenariats à l'international, etc.

Le deuxième point est l'ouverture par rapport à la « formation tout au long de la vie ». En Champagne, beaucoup de personnes qui travaillent dans la filière ont envie de devenir œnologue pour une nouvelle étape de leur carrière. Je suis convaincu qu'il nous faut prendre cela en compte, c'est quelque chose d'important à mes yeux. Le DNO doit s'ouvrir à la formation tout au long de la vie, comme il doit mieux s'ouvrir à l'alternance. L'apprentissage est de plus en plus prisé et un certain nombre d'étudiants ne pourraient pas poursuivre leurs études sans cette voie. Ces cursus mieux articulés avec le monde professionnel ont sûrement vocation à se développer. Au niveau de l'Université de Reims Champagne-Ardenne, c'est l'un des objectifs que l'on doit se donner.

Pourquoi est-ce important de créer un observatoire de l'emploi et de la formation ?

Depuis la loi sur l'autonomie des universités en 2007, l'insertion professionnelle des diplômés est une nouvelle mission des universités. L'employabilité de nos diplômés fait partie de nos priorités, aussi nous avons mis en place des observatoires dans chaque établissement pour suivre le positionnement de nos diplômés sur le marché de l'emploi et faire évoluer nos cursus.

Ce travail peut être fait de façon conjointe avec des organisations professionnelles comme celle des Œnologues de France. Et c'est une bonne chose que l'Union se soit saisie de cette question. Il faudra veiller à bien l'articuler avec ce qui est fait dans chacun de nos établissements, mais je n'ai absolument aucun doute à ce sujet, il y a une vraie proximité entre les équipes pédagogiques et l'Union des Œnologues de France.

Avoir une concaténation des données produites par l'ensemble des établissements donne également une idée nationale. C'est important pour attirer des étudiants, pour valoriser les formations et les métiers et pour développer des approches nouvelles.

Au-delà de la filière vin, quels sont les enjeux à venir pour les universités ?

Un des enjeux importants concerne le triptyque formation, recherche et innovation, car les universités ne sont pas que des acteurs de la formation, elles sont aussi le premier opérateur de recherche au niveau national. La majorité des travaux de recherche en France est faite en université.

La loi de programmation de la recherche qui est sortie l'an dernier a fixé des objectifs ambitieux au niveau des liens entre recherche et industrie autour de l'innovation.

Ces problématiques sont au cœur du Plan France 2030 qui a été récemment porté par l'Etat pour répondre aux grands défis de notre temps et en particulier autour de la transition écologique. Notre objectif est donc d'améliorer le rayonnement international de notre recherche et de faire de la France une terre attractive non seulement pour les chercheurs mais aussi pour les entreprises.

Pour exemple, Moët Hennessy vient d'inaugurer un centre de recherche en Champagne et nous sommes très fiers que leur choix se soit porté sur la Champagne. Il aurait aussi pu être ailleurs en France, mais le problème n'est pas là, le problème est qu'il aurait aussi pu être ailleurs dans le monde, car porté par une maison internationale.

Il nous faut donc rendre la recherche attractive et créer des pôles d'innovation autour du lien formation-recherche : c'est une des conditions pour la réindustrialisation de notre pays. L'enjeu des universités est central. C'est aussi un enjeu pour le DNO. Il était important qu'il soit au meilleur standard international et qu'il contribue à cette ambition.

