RÉSOLUTION OIV-ECO 563-2016

PROGRAMMES DE FORMATION POUR LES ŒNOLOGUES

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE, en se basant sur le travail du Groupe d'experts « Formation »,

CONSIDÉRANT la résolution OIV-ECO 492-2013 fournissant la définition de l'œnologue et de son rôle au cours de l'ensemble du processus d'élaboration des vins,

CONSIDÉRANT que les universités qui dispensent des formations dans les domaines liés à la viticulture et à l'œnologie possèdent des champs d'expertise divers,

CONSIDÉRANT le Plan stratégique 2015-2019 de l'OIV,

DÉCIDE de retirer la résolution OENO 2/91,

DÉCIDE d'adopter les lignes directrices suivantes pour la constitution des programmes de formation des œnologues :

RECOMMANDATIONS POUR L'ÉTABLISSEMENT DES PROGRAMMES DE FORMATION POUR LES ŒNOLOGUES

Introduction

Les programmes de formation des œnologues devraient garantir que l'œnologue soit capable d'exercer diligemment dans chacune des cinq lignes de travail définies dans la résolution OIV-ECO 492-2013, soit en mesure de remplir les tâches qui y sont décrites et possède une connaissance approfondie et continuellement mise à jour des pratiques devant être réalisées sous sa responsabilité.

Le programme présenté ci-après constitue des recommandations en matière de programme de formation des œnologues.

Les différentes universités et institutions qui dispensent des formations dans les domaines liés à la viticulture et à l'œnologie possèdent des champs d'expertise divers. Certaines sont plus fortement axées sur la viticulture, tandis que d'autres le sont sur la biotechnologie ou l'œnologie. La structure exacte de la formation devrait être décidée par l'université, en prenant en compte les qualifications de l'œnologue et son rôle au cours du processus d'élaboration des vins, tels que définis par la résolution OIV-ECO 492-2013.

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

Niveaux des programmes de formation

Conformément à la Classification internationale type de l'éducation de l'UNESCO (CITE-UNESCO 2011) les programmes de formation des œnologues sont considérés comme enseignement supérieur et peuvent être développés dans les niveaux suivants :

- programme de l'enseignement supérieur de cycle court ou niveau équivalent avec une durée théorique cumulée de trois à quatre ans : niveau 665 de la CITE 2011 (5A CITE 1997). Ce niveau exige un minimum de 180 points de crédit,
- programme de licence ou niveau équivalent avec une durée théorique cumulée de plus de quatre ans : niveau 666 de la CITE 2011 (5B CITE 1997). Ce niveau exige un minimum de 240 points de crédit,
- programme de master ou de niveau équivalent avec une durée théorique cumulée d'au moins cinq ans : niveaux 766, 767 et 768 de la CITE 2011.. Ce niveau exige un minimum de 300 points de crédit.

Où 1 point de crédit correspond à 25-30 heures (cours + travail personnel et examen).

Recommandations de base pour le programme de formation des œnologues

Le programme de formation des œnologues devrait débuter par une formation de base dans les domaines suivants, permettant à l'étudiant d'acquérir le niveau de connaissance nécessaire à une compréhension satisfaisante des questions et des problématiques spécifiques à l'œnologie :

i. Mathématique
ii. Physique
iii. Chimie
iv. Biochimie
v. Biologie
vi. Microbiologie
vii. Technologie/Ingénierie
viii. Économie

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

Une liste des domaines devant être couverts par le programme de formation et des compétences à acquérir, conformément à la définition de l'œnologue (résolution OIV-ECO 492-2013), est présentée ci-après :

ENSEIGNEMENT SPÉCIFIQUE

Il est recommandé pour tous les domaines indiqués ci-avant de prendre en compte les évolutions du secteur, telles que débattues et traitées au sein de l'OIV, et en particulier celles en rapport avec le changement climatique et aux exigences de production durable.

A. VITICULTURE

Cette partie du programme est destinée à permettre à l'œnologue de participer à la conception, l'établissement et la gestion agronomique du vignoble, ainsi que d'évaluer les critères de qualité des récoltes en termes de composition et d'état sanitaire. Elle devrait comporter au moins les éléments suivants :

1. Ampélographie, matériel végétal et variétés de vigne
2. Biologie et physiologie de la vigne
3. Propagation de la vigne
4. Édaphologie et climatologie ; changement climatique
5. Écologie et terroir
6. Techniques de culture de la vigne
7. Organismes nuisibles et maladies de la vigne ; protection de la vigne

B. ŒNOLOGIE

Cette partie du programme est destinée à permettre à l'œnologue de participer activement à l'implantation des sites, d'évaluer les critères de maturité des raisins et de décider du moment opportun de la récolte, de maîtriser toutes les opérations de vinification, de coupage et d'élevage, ainsi que les traitements et le conditionnement, et de procéder à l'ensemble des contrôles analytiques, d'interpréter les résultats et d'assurer la traçabilité afin d'obtenir des produits de qualité.

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

Elle devrait comporter les éléments suivants :

1. Technologie

   - Composition et mûrissement des raisins,
   - traitements et phénomènes pré-fermentaires,
   - fermentations microbiologiques et biochimiques,
   - vinification en rouge,
   - vinification en blanc,
   - vinification en rosé,
   - vins mousseux,
   - élaboration de vins spéciaux.

2. Composition et évolution du vin

   - Principaux composants du vin,
   - acidité et pH,
   - dioxyde de soufre et produits alternatifs,
   - phénomènes d'oxydoréduction,
   - macromolécules et phénomènes colloïdaux dans les vins,
   - précipitations d'origine physico-chimique dans les vins,
   - altérations microbiennes.

3. Vieillissement, traitement et mise en bouteille du vin

   - Élevage du vin et influence du bois,
   - collage des vins,
   - filtration des vins,
   - traitements physiques,

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

- autres traitements,
- hygiène : des locaux, du matériel et des installations,
- conditionnement et mise en bouteille.

4. Génie œnologique

- Fluides et transmission de la chaleur,
- énergie, moteurs, pompes, tuyauteries et vannes,
- différents types de cuves et de récipients utilisés dans les industries viticoles,
- matériaux en contact direct avec le vin utilisés dans les caves,
- éco-conception de la cave.

5. Autres produits vitivinicoles

Ce chapitre est principalement orienté vers les caractéristiques de la production du pays où a lieu la formation.

- Moûts mutés, moûts concentrés, moûts concentrés rectifiés et jus de raisin,
- vins aromatisés et autres boissons à base de vin,
- produits obtenus par distillation du vin et de ses sous-produits,
- vinaigre de vin.

6. Sous-produits et déchets vitivinicoles et leur gestion
7. Analyse et contrôle du moût et du vin

- Analyses sensorielles,
- techniques analytiques séparatives,
- techniques analytiques par procédés chimiques,
- techniques analytiques par procédés physiques,
- analyses enzymatiques,

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

- analyses microbiologiques,
- méthodes d'analyse de l'OIV,
- méthodes d'analyse automatisées : spectroscopie PIR, analyseurs automatiques, capteurs,
- contrôle qualité dans le laboratoire,

C. ÉCONOMIE, GESTION, DROIT, MARKETING ET COMMUNICATION

Cette partie du programme est destinée à permettre à l'œnologue de conduire des interventions et des processus de manière cohérente et efficiente en termes de coûts, de formuler des recommandations dans le domaine du marketing et de la commercialisation, ainsi que d'être parfaitement informé des règlementations en vigueur dans le secteur vitivinicole pour l'élaboration des vins.
Elle devrait comporter les éléments suivants :

1. Produits de la vigne et du vin dans l'environnement humain

   - Géographie de la vigne et histoire de la vigne et du vin,
   - vins et produits vitivinicoles dans le monde,
   - marché mondial du vin (approvisionnement, demande, échanges internationaux),
   - vin et santé,
   - œnotourisme.

2. Droit vitivinicole et du vin

   - Organisations internationales de référence du secteur vitivinicole,
   - Définition des catégories de produits,
   - réglementations relatives à la viticulture,
   - réglementations relatives aux pratiques œnologiques, exigences des produits vitivinicoles, stockage et commercialisation des vins et produits vitivinicoles,

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

- réglementations relatives aux indications géographiques et aux appellations d'origine,
- réglementations relatives à l'étiquetage des vins,
- règlementations commerciales internationales relatives aux questions techniques et de sécurité.

3. Notions de gestion

- Principes de base de gestion,
- comptabilité,
- contrôle et analyse des coûts,
- gestion financière.

4. Marketing

- Définition et fonctions,
- comportement des consommateurs,
- recherche marketing,
- stratégie marketing : planification, segmentation du marché, positionnement, gestion des ressources,
- marketing mix : produits, prix, promotion et canaux de distribution.

5. Activités de communication

- communication dans le secteur vitivinicole : structure et acteurs clés,
- activités de relations publiques,
- interactions au travers des réseaux sociaux et d'Internet,
- presse vitivinicole,
- capacités oratoires et de présentation en public,

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016

- communication commerciale responsable.

6. Technologies de l'information

- Systèmes d'information pour les entreprises,
- logiciels et procédures pour la gestion de la chaîne d'approvisionnement,
- création et gestion de bases de données.

A. QUALITÉ, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

Cette partie du programme de formation est destinée à permettre à l'œnologue de prendre la responsabilité de la gestion de la qualité, de garantir la traçabilité, la sécurité sanitaire des aliments, ainsi d'être en mesure de gérer les stratégies de protection de l'environnement.
Elle devrait comporter les éléments suivants :

- Gestion de la qualité et communication
- Procédures et systèmes de certification liés à la qualité : normes publiques et privées,
- information du consommateur et étiquetage.
- Gestion de la sécurité alimentaire
- Procédures et normes pour la traçabilité,
- procédures et normes pour la gestion du risque (HACCP),
- défense alimentaire.
- Gestion environnementale et durabilité
- Normes et systèmes environnementaux (par ex., ISO 14001 et EMAS),
- normes relatives à des systèmes de production spécifiques (biologique, intégré, biodynamique),
- normes relatives à la responsabilité sociétale des organisations,
- indicateurs de la performance environnementale (analyse du cycle de vie et

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND
© OIV 2016

méthodes d'évaluation unidimensionnelles),

- normes et systèmes relatifs à la durabilité.

STAGE

La réalisation de stages pratiques est souhaitable et destinée à donner aux étudiants l'opportunité d'effectuer un suivi, au moins partiel, de la maturation des raisins, de l'élaboration du vin, de son analyse et des différentes étapes qui précèdent sa commercialisation. Un rapport de stage devrait être rédigé, sa présentation étant laissée à l'initiative de chaque université.

Les stages font partie intégrante du cursus. Ils sont inclus dans le nombre d'heures correspondantes.

L'organisation du stage est laissée à l'initiative de chaque université.

Exemplaire certifié conforme Bento Gonçalves, 28 octobre 2016
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Jean-Marie AURAND

© OIV 2016