

**Document
d'accompagnement
du référentiel
de formation**

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :

Baccalauréat professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole - Option Vigne et vin

Module :

MP74 La vigne et le vin : du local à l'international

Objectif général du module :

Identifier les principales caractéristiques et les spécificités de la production viti-vinicole à différentes échelles

**Indications de contenus, commentaires,
recommandations pédagogiques**

Face au défi de la mondialisation des productions et des marchés, des modes de transformation et de commercialisation, des goûts et des attentes des consommateurs de la planète, la viticulture française doit s'adapter sans toutefois renier sa référence à des terroirs.

Ce module est introduit par l'étude d'un « terroir viticole ». Cette approche est complétée par une présentation du contexte et de l'importance des productions viticoles en France et dans le monde en mettant en évidence les facteurs d'évolution de la production et de la consommation de vins. Cette deuxième partie doit être traitée en étroite collaboration avec la progression du module MP2.

Objectif 1 - À partir d'une étude concrète, analyser un terroir viticole en prenant en compte ses différentes composantes et identifier sa spécificité

Cet objectif vise à appréhender le concept de « terroir viticole » dans ses différentes dimensions. Le mot terroir ne saurait être entendu ici dans son sens restreint, c'est à dire « une unité caractérisée par des données climatiques (mésoclimat) et pédologiques (sol avec le sous-sol associé) garantissant l'existence d'une quelconque vocation », mais dans son sens large, c'est à dire « un espace géographique délimité dans lequel une communauté humaine construit, au cours de son histoire, un savoir collectif de production fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains » (OIV, 2006). Il est à noter qu'à ce niveau plus intégré, l'homme a un rôle véritablement central. Les facteurs humains comprennent aussi bien les savoir-faire techniques que l'héritage de pratiques historiques.

Cet objectif s'appuie sur des connaissances et des méthodes acquises dans divers modules de la formation, mais peut aussi être traité en partie en début de formation comme une initiation à l'approche du concept de terroir. Il est construit à partir d'un support concret dans la région de l'établissement et doit être abordé principalement en pluridisciplinarité. Il se déroule pendant une ou deux périodes banalisées sous forme de visites, d'interventions d'acteurs professionnels, d'enquêtes et d'observations de terrain et peut donner lieu à une restitution au travers d'une réalisation concrète : dossiers, expositions, plaquettes, animation, dégustation, etc.

Objectif 1.1 - Identifier et caractériser les différentes composantes d'un terroir viticole

Mots clés : *composantes d'un terroir*

Étudier les différentes composantes suivantes :

- composantes historique et culturelle,
- composante écologique : climat, sol et sous sol, exposition, milieu biologique...
- composante technique : matériel végétal, système et mode de conduite, spécificité de la vinification...
- composante économique et juridique : réglementation, organisation du milieu professionnel, commercialisation.

Retracer l'histoire de la zone étudiée en mettant l'accent sur les aspects sociaux et culturels

Objectif 1.2 - Mettre en évidence les spécificités d'un terroir viticole

Mots clés : *typicité d'un vin, identité, atout et contraintes d'un terroir.*

L'apprenant doit être capable :

- d'identifier les spécificités des vins de ce terroir en lien avec ses composantes et les interactions entre les composantes,
- de faire ressortir les forces et les faiblesses de ce terroir,
- de situer le produit dans la production régionale, nationale et internationale.

S'appuyer sur la dégustation de produits et des entretiens avec les professionnels.

Objectif 2 - Situer et caractériser la production viti-vinicole en France

Objectif 2.1 - Caractériser la production de vins en France : localisation, grands types de vins, originalité dans la mise en œuvre

Fournir aux élèves quelques notions de géographie viticole.

Choisir des méthodes pédagogiques adaptées pour éviter un cours *ex cathedra*.

Objectif 2.2 - Présenter une vinification spéciale

Mots clés : *méthode de vinification*

Il est conseillé de présenter deux vinifications spéciales dans une démarche comparative en privilégiant des vinifications qui présentent un intérêt local.

Se restreindre à une étude rapide ; il ne s'agit pas de développer l'aspect technologique mais d'identifier les principaux enjeux et les spécificités liés à ces vinifications.

Objectif 2.3 - Présenter les principaux atouts et limites de la filière des vins de France

Mots clés : *atouts et limites, évolution des marchés*

A traiter en étroite collaboration avec le module MP2.

Objectif 3 - Situer et caractériser la production viti-vinicole dans le monde

Objectif 3.1 - Caractériser succinctement la production de vins dans le monde : localisation, grands types de vins, originalité dans la mise en œuvre

Comme pour l'objectif 21, fournir aux élèves quelques notions de géographie viticole en choisissant des méthodes pédagogiques originales pour éviter un cours *ex cathedra*.

Objectif 3.2 - Présenter les grandes caractéristiques du marché mondial des vins et situer les vins français dans le marché mondial

Mots clés : *types de vins, réglementation, évolution des marchés*

Les points suivants sont abordés de manière concise en étroite collaboration avec le module MP2 :

- les différents types de vins : vins de terroirs, vins de cépage, vins de marques...
- les différents classements des vins,
- la répartition de la production et de la consommation,
- l'évolution du marché et la place des vins français dans le contexte mondial,
- les règlements des échanges intra et extra communautaires.

Activités pluridisciplinaires

Vingt-et-une heures d'activités pluridisciplinaires : viticulture-œnologie (21h), SESG (7h), histoire-géographie (7h) et biologie-écologie (7h) sont consacrées à l'étude concrète d'un terroir viticole.