

(Première page Web)

## Enseignement

### Lier théorie et pratique

*Titulaire d'un diplôme d'ingénieur agronome de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique (ENSA) de Montpellier, Hélène enseigne [l'œnologie](#) en bac pro et en [BTS](#). Elle termine en parallèle un [Diplôme National d'Oenologie \(DNO\)](#) à l'Université de Dijon.*

### Oenologie et viticulture intimement liées

« J'enseigne l'œnologie, c'est-à-dire comment vinifier du raisin, élever le vin, le clarifier et le conditionner. Il est impossible de refaire un même vin d'une année sur l'autre, car la matière première varie. La viticulture est extrêmement importante, car c'est dans ce domaine que vont s'effectuer les progrès majeurs en matière de qualité du vin.

Les techniques œnologiques et viticoles évoluent énormément, et sont très variées. Or, le professionnel doit pouvoir choisir et adapter ces techniques, d'une part, à ses objectifs en terme de qualité du produit et, d'autre part, à ses contraintes techniques, économiques et environnementales. Nous ne nous contentons pas de transmettre des recettes, certes valables actuellement, mais qui seront tôt ou tard remises en question. La place des enseignements scientifiques dispensés par mes collègues de biologie, chimie, physique et mathématiques est primordiale.

Je crois aussi que le travail de mes collègues, y compris d'enseignement général, est très important. Car il ne s'agit pas d'enseigner la technique pour la technique : les élèves qui sortent de notre établissement doivent être capables de comprendre et d'évoluer. C'est pourquoi nous tentons de les orienter vers une citoyenneté responsable au sein d'une filière très complexe mais très vivante.

### Des relations constantes avec la profession

Le lycée est doté d'une exploitation viticole de presque 20 hectares. C'est l'occasion d'aller avec les élèves dans les vignes, en cuverie et en cave pour s'insérer dans le travail de la vigne et la vinification, en compagnie du personnel en charge de ce travail.

Par ailleurs, nous sommes en contact permanent et étroit avec la profession grâce aux visites d'entreprises. L'encadrement des élèves en stage permet également de se tenir au courant des évolutions du métier et des pratiques, tout comme la soutenance du rapport de stage qui est un moment privilégié ; le candidat est souvent passionné et apporte au jury d'examen (composé d'un professionnel et d'un collègue d'une autre matière) une vision propre et actualisée des activités viticoles.

### Vision panoramique

Notre établissement participe à un réseau d'échanges européen des lycées viticoles, qui inclut tous les pays producteurs de vin d'Europe occidentale et centrale et le département de la Côte d'Or nous implique dans sa coopération avec l'Afrique du sud. Ainsi, nous effectuons fréquemment des voyages d'études à l'étranger, et nous recevons de nombreux groupes ».

Ces contacts et relations personnelles, sur le terrain, sont primordiales, mais ce qu'Hélène a le plus à cœur de transmettre à ses élèves, c'est une certaine éthique professionnelle, comme [elle s'en explique](#).

(Seconde page Web)

## **Un enseignement économique et juridique**

### **Le poids de la tradition**

« Nous avons la chance d'avoir en France une tradition viticole extrêmement développée, extrêmement complète, extrêmement ancienne. L'enseignement peut ainsi s'appuyer sur un vaste réseau d'organismes professionnels ou utiliser ces supports de cours originaux et concrets que sont les revues techniques et scientifiques autour du vin, d'une très grande variété : le *Journal international de la vigne et du vin*, le *Journal de l'office international du vin*, la *Revue française d'œnologie*, la *Revue des œnologues*, *Le Progrès agricole et viticole*, *Viti*, *La Vigne*, *Le Vigneron champenois*, etc. à quoi s'ajoutent des revues étrangères, un peu plus scientifiques, et les sites web, de plus en plus nombreux.

Quant aux organismes professionnels, nous pouvons compter sur les Comités interprofessionnels, qui ont une représentation dans chaque région, ainsi que sur les nombreuses associations de producteurs, et, bien sûr, sur l'Institut Technique de la Vigne et du Vin (ITV). La profession est très vivante, très active ; nous sommes régulièrement invités à des colloques et à des journées techniques, organisées, par exemple, par les « instituts techniques » de recherche appliquée, qui, tout comme les associations professionnelles, collaborent en matière de recherche avec les universités. Il peut aussi bien s'agir d'appréhender des recherches pointues que, plus simplement, de tester des techniques ou de les comparer entre elles ; naturellement, le lycée participe autant qu'il le peut à ces activités.

Je pense que nous parvenons à faire comprendre aux élèves et aux étudiants que cette filière leur appartient, et que c'est grâce à cette organisation que la France a fait évoluer la qualité de ses vins.

### **De la réglementation à l'éthique**

La production de vins est extrêmement réglementée et surveillée, notamment par ce que nous nommons, dans notre jargon, « les douanes » (DGDDI) et par la Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes (DGCCRF).

En matière de concurrence, il est important de transmettre aux élèves la notion de loyauté vis-à-vis du consommateur, bien sûr, mais aussi vis-à-vis des producteurs. Autrement dit, on ne doit pas produire n'importe quoi et apposer n'importe quelle étiquette, sinon on portera préjudice aux autres producteurs qui produisent un meilleur vin avec la même étiquette. La notion [d'Appellation d'Origine](#) constitue une garantie pour le consommateur en certifiant que le vin est le produit d'un terroir et de pratiques précises. C'est aussi pour les producteurs l'assurance d'une concurrence loyale.

Les appellations d'origine appartiennent aux producteurs qui les font vivre à travers les Comités régionaux et le Comité National des Appellations d'Origine, dont la mission est de définir des règles de production et de vérifier la qualité pour ne pas porter atteinte à un nom de région, qui est une propriété commune.

Les Appellations d'Origine françaises ont inspiré de nombreux pays qui souhaitent mettre en avant leurs terroirs, sans atteindre le degré de découpage que nous avons. Mais la rançon du succès, c'est que nos appellations sont souvent usurpées ou utilisées comme noms à l'étranger. Par exemple, dans n'importe quel pays hispanophone, « champagna » définit un vin blanc effervescent ; alors que, pour nous, il doit être produit en Champagne selon des règles précises. L'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) est d'ailleurs régulièrement en procès avec d'autres pays pour faire respecter les appellations françaises.

Ces quelques exemples montrent que la filière vitivinicole est complexe et active. Une de nos principales missions est précisément liée à cet environnement et nous impose de fournir à nos élèves et étudiants les outils pour s'y intégrer et leur permettre d'y être des citoyens actifs ».