

# Licence professionnelle Droit et Commerce des vins et spiritueux

*Dossier du candidat 2011-2012*



- ✓ Formation initiale
- ✓ Apprentissage
- ✓ Formation continue

# Bienvenue au château de l'Oisellerie

Son nom vient de la fauconnerie relevant de l'abbaye Notre-Dame-de-la-Couronne.

La construction du château débute en 1498 avec ce qui est maintenant une aile au pignon orné de gargouilles et crochets de style gothique avec en milieu de façade la tourelle carrée contenant l'escalier à vis. Elle est entreprise par Arnould Calluud, échevin d'Angoulême, du temps de Louise de Savoie, comtesse d'Angoulême. Arnould eut trois fils Guillaume André Jean. Son fils Guillaume devint procureur général du roi François 1<sup>er</sup> et son fils Jean évêque de Senlis et abbé de La Couronne agrandit et embellit le château. Il l'augmenta d'un corps de logis et de la tour ronde.

François 1<sup>er</sup>, le dernier Roi chevalier, y séjourna sur le chemin de son retour de Madrid



quand il fut libéré en 1526. A cette époque de son règne, François 1<sup>er</sup> se consacre davantage à la chasse à courre, son activité favorite. Il disposait alors de 500 oiseaux.

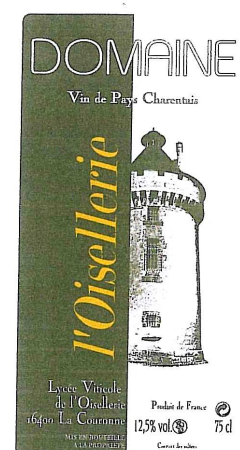
Jean Calluud, ruiné, surtout par un litige avec l'abbaye Notre-Dame de La Couronne le vend en 1678. Il sera revendu puis racheté par la famille Maulde qui le gardera deux siècles.

En 1902 s'installe l'école d'agriculture ;

Depuis 1989, le château appartient au Conseil général. Celui-ci décide d'y faire installer une médiathèque du Centre départemental de documentation pédagogique de la Charente.

Le château est classé Monument historique en 1911.

La tour ronde sert d'emblème à la marque des vins de pays charentais commercialisés par l'exploitation viticole de l'Oisellerie.



# Découvrez l'exploitation agricole de l'Oisellerie.

Créée en 1902, l'exploitation viticole de l'Oisellerie représente aujourd'hui :

- 212 hectares de Surface Agricole Utile + 38 hectares de bois
- 8 salariés + 2 apprentis
- un chiffre d'affaires de 1 000 000 € hors stocks
- un troupeau de 60 vaches laitières inscrites race Prim Holstein et Brune des Alpes pour 504 000 litres de quotas
- un troupeau de 30 VA inscrites au Herd Book Limousin. Il s'agit d'un élevage sélectionneur avec vente de reproducteurs et génisses, vente boucherie en Label Rouge.

## Le secteur viticole représente 34 ha de vignes et 55 % du Chiffre d'Affaires.

- ⇒ Production de Cognac, Pineau des Charentes blanc et rosé, Vins de Pays Charentais rouge, blanc, et rosé, Vins de table et jus de raisin sur un vignoble âgé mais en cours de renouvellement
- ⇒ Commercialisation des produits :
  - Vente directe au magasin (70 % du CA viticole)
  - Vente à Hennessy et Courvoisier d'eaux-de-vie destinées au Cognac (30 % du CA viticole)
- ⇒ Expérimentation en cours sur les Vins de Pays Charentais (parcelle témoin, collection de cépages, chai de micro vinification) en partenariat avec l'ITV, la Chambre d'Agriculture et l'ONIVINS
- ⇒ Partenariat important avec le Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) via la Station Viticole du BNIC : mise en place depuis 2006 du Conservatoire de la Station des cépages Ugni Blanc et Montils, participation au Réseau Mixte Technologique (RMT) Produits Fermentés et Distillés, parcelles de pré-multiplication du matériel végétal pour les pépiniéristes, mesures de résidus des produits phytosanitaires dans les eaux-de-vie.
- ⇒ Autres partenariats avec le SRPV et la Chambre d'Agriculture : suivi de maturité, observations phénologiques.

## Des produits dont la qualité est reconnue :

☞ Quelques citations sur les vins de pays produits à l'Oisellerie :

Un vin évident, qui impose sa simplicité d'elle-même. On aime ce bon vin, gourmand, friand, souple et plein de relief. Cet assemblage de merlot, cabernet-franc et cabernet-sauvignon a même quelque chose d'universel dans sa facilité. Tajine aux amandes ou lapin en gelée en font leur affaire.

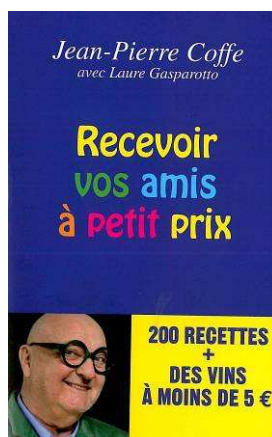
### Recettes conseillées :

Jambonneaux aux lentilles, Tajine d'agneau aux fruits secs, Tajine Makfoul aux oignons et tomates caramélisées, Lapin en gelée aux aromates, Rillauds maison.

Un rapport qualité/prix inouï ! Fruité, rehaussé de notes de buis, ce blanc est franchement bon, simple et digeste. Issu d'un assemblage typique de sa région, ugni blanc, montils et colombar, son acidité n'enlève rien à sa chair. C'est le vin d'un plat unique, terrine de porc, jambonneau aux lentilles ou fromage de tête.

### Recettes conseillées :

Tête de porc de tante Paulette, Terrine de jarret de porc en gelée.





## Une licence très PRO !

La région de Cognac, c'est bien sûr le cognac !  
Mais, le saviez-vous ? C'est à Cognac que l'on trouve **la plus grande concentration au monde d'alambics !**

Il s'agit principalement d'alambics charentais destinés à la production des eaux-de-vie de cognac.

Mais **d'autres spiritueux** sont élaborés dans la région :

- vodka
- gin
- absinthe
- surfin

Ce n'est pas un hasard si l'on a créé ici la « **spirit valley** ».

Ce n'est donc pas un hasard, si la licence pro « droit et commerce des vins et spiritueux » vous parle des spiritueux !

## La découverte par des visites :



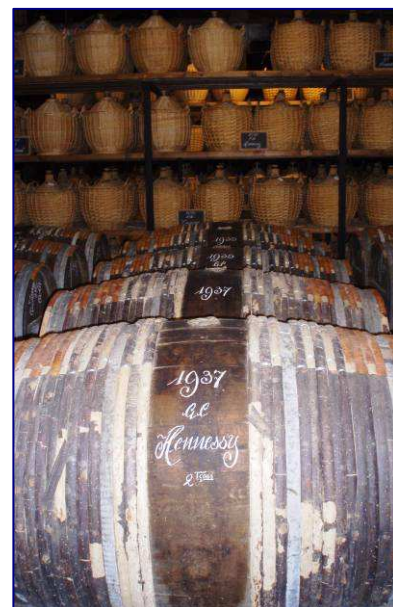
Visite et dégustation au  
Château Chasse-Spleen



Visite des chais de Gruaud-Larose



Visite de la Distillerie Rémy-Martin



Visite des chais Hennessy



Colonnes à distiller



Visite de sites de retraitement



Visite station viticole du BNIC

## La découverte grâce aux partenariats professionnels :

### Les conférences de rentrée :

**2008** : « La distillation : caractère spécifique du cognac ».

Conférence de **M. Robert LEAUTE**, Expert international, spécialiste mondial des techniques d'élaboration des spiritueux nobles.

**2009** : « La Spirit – Valley et les grandes tendances du design packaging des spiritueux »

Conférence de **M. Jean-Christophe BOULARD**, Directeur d'Atlanpack, et Délégué Général de l'Institut National du Design Packaging.

**2010** : « Le marketing au service du cognac »

Conférence de **M. Jérôme DURAND**, Directeur Marketing et Communication du Bureau National Interprofessionnel du Cognac.

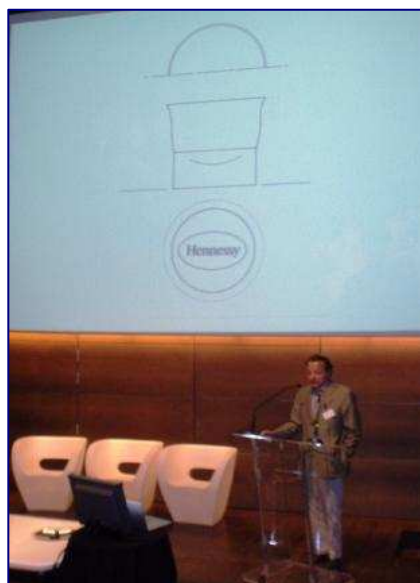
### Les conférences : rencontres avec des professionnels de premier plan.



Dégustation d'eaux-de-vie avec M. Robert Léauté



Dégustation commentée par M. Jean-Michel LAPORTE  
Directeur du Château La Conseillante (Pomerol)



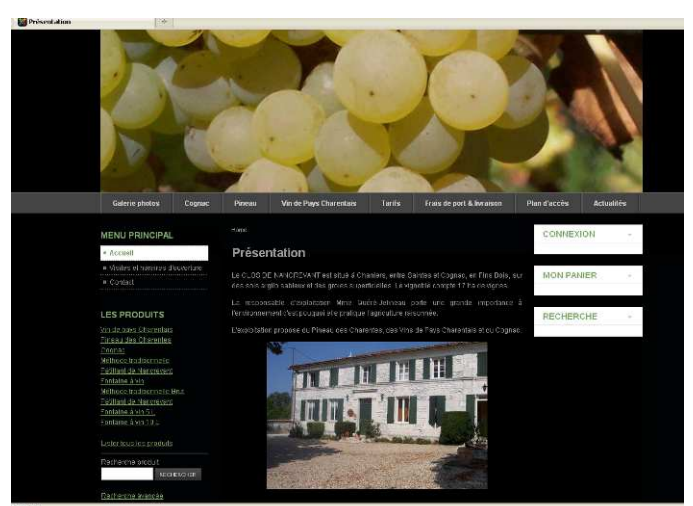
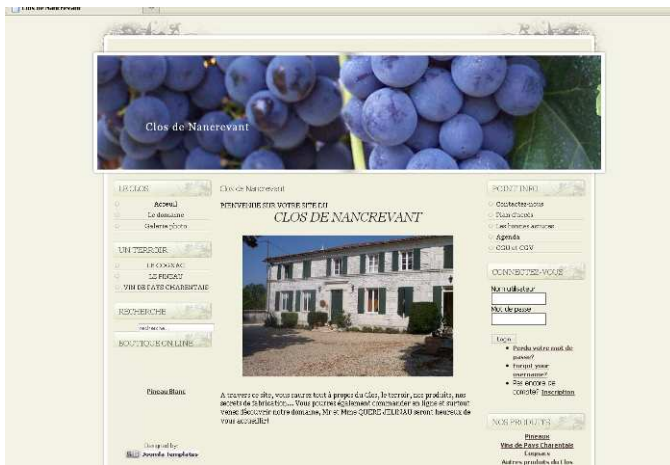
Conférence de M. Olivier Gagnère,  
Designer et créateur de verres pour  
Hennessy et Ricard.

#### Certains cours sont assurés par des professionnels :

- M. Pascal Rousseau : fiscaliste au CER France
- M. Pierre Freygefond : juriste au CER France
- Mme Marie-Christine Le Capitaine : Inspecteur à la Direction de la concurrence et des fraudes
- Mme Cécile Dupuy-Boissière : Export Business Consultant
- M. Sébastien Dathané : Directeur du Centre International des Eaux-de-vie et des Boissons Spiritueuses
- Mme Marlène Tisseire : Directrice du Syndicat Général des Vignerons de Cognac
- etc.

## Des exercices à dimension professionnelle

*Création d'un site web à la demande d'un domaine viticole à l'aide du CMS Joomla et du module de vente en ligne VirtueMart. Ci-après quelques exemples des sites créés par les étudiants :*



*Présentation et vente de 50 vins à l'occasion d'une foire aux vins organisée au château de l'Oisellerie le dernier week-end de novembre, pour un chiffre d'affaires de 60 000 €.*



**Des études de cas pour que les cours prennent une dimension concrète et pragmatique :**

☛ **2 études de cas construites et encadrées par un consultant spécialiste du marketing et du « On-Trade » dans la filière vins et spiritueux.**

- Cas « commerce international »
- Cas « création d'un nouveau produit »

☛ **Le cours de stratégie s'appuie sur les cas des entreprises d'accueil des étudiants.**

**Des projets tutorés qui aboutissent à de véritables réalisations professionnelles :**



PANTONE 400  
PANTONE 405  
OR A CHAUD  
PAPIER : Kromkote  
DÉCOUPE : 120 x 60 mm

BAT Le 23/11/2009  
ATTENTION seules les références PANTONE feront foi. Les couleurs de ce BAT ne sont qu'approximatives.  
Le :  
Signature :



PANTONE 400  
PANTONE 405  
OR A CHAUD  
PAPIER : Kromkote  
DÉCOUPE : 120 x 60 mm

BAT Le 23/11/2009  
ATTENTION seules les références PANTONE feront foi. Les couleurs de ce BAT ne sont qu'approximatives.  
Le :  
Signature :

**Innovation :** Création d'un nouveau packaging pour un cognac Haut de Gamme

**Technique :** Etude de faisabilité de la conversion en agriculture biologique d'un vignoble destiné à la production de vin rouge.

**Commerce International :** Réalisation d'un guide pour l'export du Pineau des Charentes.

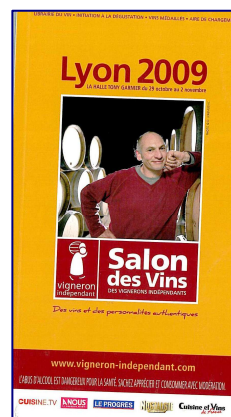
**Marchandising :** Réaménagement d'un point de vente d'un domaine viticole.

**Droit :** Modification des statuts d'un Château du Haut Médoc (Cru bourgeois).

**Marketing :** Relifting d'une gamme de vins de pays charentais.

**Innovation :** Création d'un nouveau produit spiritueux destiné au monde de la nuit.

**Vente :** Amélioration de l'action commerciale d'une exploitation viticole sur plusieurs salons des vignerons indépendants :



## Des lieux de stage / apprentissage variés (quelques exemples) :



CGO  
CENTRE DE GESTION Océan



### Négoce :

- CASTEL frères
- COURVOISIER
- Cognac HINE
- Domaine des Bergeries (Pineau François 1<sup>er</sup>)
- Ets CHARLEMAGNE

### Production :

- Distillerie TESSENDIER
- Distillerie de l'Antenne
- Cognac Pierre CROIZET
- Pineau – Cognac ROUSSILLE
- EARL CROISARD et fils
- SARL de Puymerle (cognac)
- GAEC du Sourdour (Vins, Pineau, Cognac)
- Domaine de Grange neuve (Bergerac)
- Domaine Pautier (Pineau)
- Domaine de Jacquiot (Liqueurs)
- Domaine de Mognac (Vins de Pays)
- Château Maugey (Bordeaux)
- Château des Antonins (Bordeaux Supérieur)
- Union Départementale des Producteurs de Saint Emilion
- Cave coopérative des vignerons landais

### Distribution :

- Groupe Système U
- Groupe Casino
- Groupe Auchan
- Cash Vin
- Vinomania
- Cavavin
- La Winery Philippe Raoux
- La cave de Léognan
- Plaisirs Dix Vins

### Structures de gestion et interprofession :

- CGO (Centre de Gestion Océan)
- CER France
- Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC)

## Le saviez-vous ?

**a** – Combien de bouteilles de cognac sont vendues dans le monde chaque seconde ?

Réponse 1 : 1 - Réponse 2 : 5 - Réponse 3 : 10

**b** – Le vin représente quelle part du marché mondial des boissons en valeur ?

Réponse 1 : 4% - Réponse 2 : 20 % - Réponse 3 : 50%

**c** – En volume, quel est le spiritueux le plus vendu au monde ?

Réponse 1 : Le Whisky - Réponse 2 : La Vodka - Réponse 3 : Le Soju - Réponse 4 : Le Cognac

**d** – Combien de temps peut-on conserver une cannette de bière sans perdre ses qualités aromatiques ?

Réponse 1 : 1 mois - Réponse 2 : 6 mois - Réponse 3 : 12 mois

**e** – Quel est le principal marché export du Pineau des Charentes ?

Réponse 1 : Le Canada - Réponse 2 : La Grande-Bretagne - Réponse 3 : La Belgique.

☞ Réponses page 10

## Le programme :

### UE1 Mise à niveau (6 ECTS) – 60H

#### Option a : viticulture - œnologie

Viticulture (30 h)

Œnologie (30 h)

#### Option b : Droit - économie des vins et spiritueux

Initiation au droit, droit civil (30h)

Economie des vins et spiritueux (16h)

Logistique (14h)

### UE4 Projet tutoré (8 ECTS) – 150 H

Réalisation d'une mission pour le compte d'une entreprise ou d'un organisme du secteur des vins et des spiritueux. Le travail est réalisé en groupe de 3 étudiants et donne lieu à rédaction d'un mémoire et à une soutenance.

Les apprentis effectuent leur projet tutoré dans leur entreprise.

### UE2 Environnement juridique de l'entreprise vitivinicole (8 ECTS) – 100 H

#### Droit de la production vitivinicole

Droit rural et des sociétés agricoles

Droit de l'environnement et installations classées

Fiscalité

Droit du travail

Droit viticole

#### Droit de la commercialisation des vins et spiritueux :

Droit des marques, appellations, protection

Droit commercial

Douanes, accises

Concurrence, répression des fraudes

### UE5 Marketing et commerce international des vins et spiritueux (8 ECTS) – 150 H

Stratégie d'entreprise

Marketing stratégique et opérationnel

Management de l'innovation dans le secteur des vins et spiritueux

Commerce international des vins et spiritueux, Techniques d'exportation

Vente des vins en GMS, et autres circuits

Négociation de la relation clientèle

Gestion des Achats, techniques d'importation

Management des investissements

### UE3 Connaissance de la filière, Outils et Techniques (8 ECTS) – 140 H

#### Connaissance du secteur des vins et spiritueux

Géographie viticole internationale et marchés

Connaissance des spiritueux

Procédés d'élaboration des spiritueux :

Séminaire de distillation

Dégustation, analyse sensorielle

Hygiène, traçabilité, méthode HACCP

Démarches de certification

#### Documentation et communication

Créer un site Internet de e-commerce (20 h)

Créer un outil de veille Internet (15h)

Anglais technique (30 h)

### UE6 Stage (22 ECTS) (16 semaines)

Mission réalisée en entreprise en alternance de décembre à juin. Les périodes en entreprises ont une durée comprise entre 3 et 5 semaines chacune.

Le stage donne lieu à rédaction d'un mémoire et à une soutenance.

## Qu'en disent les étudiants ?

« C'est une formation très complète. Beaucoup de choses assimilées et pertinentes. »

*Lucie (DUT Techniques de Commercialisation)*

« Beaucoup d'enseignants très divers. Intervenants professionnels très compétents et nombreux. »

*Audrey (BTS Commerce International)*

« Nombreuses rencontres avec des professionnels et des passionnés. »

*Eva (Licence LEA)*

« Formation très enrichissante dans un environnement familial et agréable. Tous les domaines vus sont intéressants. »

*Elodie (BTS Viticulture œnologie)*

« Sortant d'un BTS Viticulture Œnologie, cette licence ouvre les portes de nombreux domaines. Elle donne une ouverture d'esprit que je n'aurais pas eu en restant dans le domaine de la production. »

*Elsa (BTS viticulture Œnologie)*

« Une formation pragmatique en lien avec la réalité des entreprises. »

*Michaël (formation continue).*

« Formation qui permet de connaître professionnellement la filière des vins et spiritueux. Elle prépare au monde professionnel en mettant en avant des connaissances essentielles pour un futur responsable viticole, au niveau administratif, droit et commerce. »

*Jasmine (BTS viticulture œnologie)*

**Enquête 2009 : 100 % des étudiants sont satisfaits de la formation**

**Enquête 2010 : 100 % des étudiants sont satisfaits de la formation – 100 % des professionnels satisfaits de leurs stagiaires – Juillet 2010 : 40 % des étudiants de la promotion 2009/2010 recrutés (le plus souvent en CDD) par leur entreprise d'accueil en stage.**

# Le Centre Universitaire de la Charente

L'inscription administrative des étudiants de Licence professionnelle se fait au  
Centre Universitaire de La Charente.

Faculté de Droit et des Sciences Sociales  
La Croix du Milieu  
B.P. 38  
16400 La Couronne



Les étudiants inscrits en Licence professionnelle « droit et commerce des vins et spiritueux » ont accès à tous les services de l'université de Poitiers sur ses différents sites à Poitiers, Angoulême et Segonzac ainsi qu'aux services du lycée de l'Oisellerie (*informatique, CDI-CDR, self, sport, infirmerie*).

## Vos contacts :

### Directrice du diplôme :

**Mme Gabrielle ROCHDI**

*Maître de conférences en Droit Public*

Université de Poitiers - Faculté de Droit et des Sciences Sociales  
Centre de recherche sur les territoires et l'environnement (CERETE) -  
Hotel Aubaret

15 rue Saint Opportune

86000 Poitiers

[gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr](mailto:gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr)

☎ 05 49 36 63 19

### Coordinateur pédagogique

### Responsable des stages et projets tutorés :

**M. Philippe PUYDARRIEUX**

*Chef de projet Cemagref*

Site de l'Oisellerie

16400 La Couronne

[philippe.puydarrieux@educagri.fr](mailto:philippe.puydarrieux@educagri.fr)

☎ 05 45 95 46 50

## Réponses :

a - 2    b - 1

c - 3    d - 1

e - 3