

cesser de réfléchir à ce qu'est un terroir, à la vie de la plante, aux gestes appropriés ou non appropriés.

**Vous avez fait vos études au lycée viticole de Beaune. Liez-vous le changement d'état d'esprit que l'on observe aujourd'hui entre Reims et Troyes à une influence bourguignonne?**

C'est un complément de l'offre, comme je l'ai expliqué, mais c'est également la recherche d'une voie - ou d'une voix - pay-sanne pour exister au côté des grandes

entre industriel et artisan ne se recomman-pas au nombre de bouteilles produites, mais à l'intention. Soit le producteur adapte son travail aux conditions changeantes des lieux, des conditions climatiques, des raisins. Soit le producteur adapte les raisins à ses besoins, à ses outils, à son marché...

**Vous échangez avec des chefs de culture ou de cave de maisons telles que Veuve Clicquot, Krug ou Roederer sont-ils importants pour le destin du vignoble?**

face à la production globale... effervescents, quinze fois supérieure à celle des vins de Champagne? La même chose que lorsque je me suis retrouvé devant un Champenois, à mes débuts, qui m'a dit : « Tais-toi, t'as tort, j'ai plus de vignes que toi! »

**Quels sont les grands défis à relever aujourd'hui pour les Champenois?**

Le plus grand défi que doit relever la Champagne est la rénovation du système des caves coopératives. À l'origine, il avait

## L'œnologie pour tous

### INTERNET Les Mooc, cours en ligne gratuits, démocratisent l'univers du vin.

ROMY DUCCOLOMBIER

**G**rande consommatrice de Mooc (Massive Open Online Courses), Laurence Vignal a suivi Open Wine University (OWU), le premier cours en ligne sur le vin lancé par l'institut universitaire de la vigne et du vin (IUVV)\*, en 2015. « Simple amateur de vin à l'époque, je voulais aller plus loin, développer mes connaissances », témoigne-t-elle. « Projet test » à l'origine, comme le qualifie le Pr Marielle Adrian, directrice de l'IUVV, ce Mooc pionnier dans le vin a fédéré plus de 12000 participants. Depuis, d'autres écoles et organismes de formation ont pris la vague. C'est le cas de l'Alpa, le centre de formations professionnelles pour adultes. La saison 3 du « Mooc Ouisi-ne », qui vient de se terminer, était consacrée aux accords mets et vins et a rassemblé plus de 20000 inscrits.

Montpellier SupAgro\*\* s'est aussi lancée dans l'« e-partie » le 31 janvier avec son Mooc Wine & Wine. Une particularité? Son approche scientifique du secteur à travers quatre modules : biologie, viti-culture, œnologie et économie. « Bien

qu'il s'adresse à tous, ce cours concerne plutôt les étudiants en sciences de niveau licence », explique Cécile Trédaniel, ingénieur pédagogique chargée du projet. Plus de 10000 personnes de 122 nationalités ont suivi le Mooc Wine & Wine. « Pour nous qui visions l'international, l'objectif est pleinement atteint », se réjouit-elle.

#### « Un tremplin »

Une fois inscrit sur la plateforme dédiée à la diffusion du Mooc (Fun Mooc, My Mooc, Emma...), le « moocer » accède au cours à la date annoncée. « Une série de vidéos courtes (de 2 à 10 minutes) sont publiées chaque semaine. On peut les visionner à son rythme, elles sont préenregistrées et sous-titrées en plusieurs langues, explique Mme Trédaniel. Chaque cours est suivi d'un quiz afin d'évaluer la progression des élèves. » En parallèle, des sessions live, comme celles qui ont eu lieu chaque mardi pour le Mooc Wine & Wine, peuvent être programmées pour créer une communauté. Temps de travail requis : deux à trois heures hebdomadaires (pendant cinq semaines pour le Mooc Wine & Wine).

« Le Mooc OWU1 a été un tremplin. Il

m'a donné envie de m'inscrire à la formation du DU Vin, culture et œnotourisme de l'Université de Bourgogne. » Diplômée en 2016, Laurence Vignal a même employé les vidéos du Mooc OWU1 comme supports de révisions.

Outre l'accès à la connaissance du vin, les Mooc sont un formidable outil de promotion pour les écoles. Leur objectif : recruter des élèves français ou étrangers dans les filières classiques ou les formations professionnelles. « Nos vidéos sont animées par des enseignants et chercheurs et elles sont traduites en anglais », précise Mme Adrian. Le 23 mai prochain, l'IUVV lancera un deuxième volet, pluridisciplinaire et traduit en anglais, en espagnol et en chinois : OWU2. La plupart des Mooc, s'ils ne sont pas diplômants, délivrent une attestation de suivi avec succès lorsque le taux de réussite aux quiz est égal ou supérieur à 70%. Pour leur donner encore plus de légitimité, cette attestation pourrait peut-être, un jour, constituer l'un des critères d'accès aux formations des métiers du vin dans les écoles. ■

\* Le PSUN et la chaire Unesco « Culture et traditions de vin » de l'Université de Dijon.

\*\* Avec Bordeaux Sciences Agro, AgroSup Dijon et Toulouse INP-Ensat.

La Chablisienne  
CHABLIS  
FRANCE

WWW.CHABLISIENNE.COM  
LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX

