

Dossier de demande d'habilitation à
délivrer un Diplôme d'Université

Domaine de formation : Vins, bières et
spiritueux

Intitulé du DU : Diplôme
d'Université de Biérorologie

Date : 06.04.2023

Nom du fichier : DU Biérorologie

Nom de la composante ou du service assurant la responsabilité du DU :
Institut Georges Chappaz de la Vigne et du Vin en Champagne

1 - Fiche d'identité

Composante(s) assurant la responsabilité administrative et pédagogique de la formation :
Institut Georges Chappaz de la Vigne et du Vin en Champagne

Composante(s) partenaire(s) : Non

Autre(s) établissement(s) concerné(s) : Non

Date et numéro d'enregistrement : Réservé à l'administration

Responsable de la formation :

Nom, prénom	Qualité	CNU	Tél.	E-mail professionnel
FRICOTEAUX, Patrick	MC (HDR)	31	03 26 91 85 82	patrick.fricoteaux@univ-reims.fr

Co-Responsable de la formation :

JÉGOU, Sandrine	MC	64	03 26 91 34 39	sandrine.jegou@univ-reims.fr
-----------------	----	----	-------------------	--

Responsable des parcours (si nécessaire) : *un nom au maximum par parcours*

Parcours	Nom, prénom	Qualité	CNU	Tél.	E-mail professionnel
1					
2					
3					
4					
5					

Date et avis du CFVU : Réservé à l'administration

Date et avis du CA : Réservé à l'administration

Création : oui – ~~non~~ (*rayez la mention inutile*)

S'il s'agit d'un renouvellement préciser ici les aménagements par rapport à l'existant :

2-Présentation générale de la formation

A - Généralités

Le nombre de microbrasseries a augmenté de façon exponentielle en France depuis une vingtaine d'années en passant de moins de 200 à plus de 2400. Afin de se différencier au travers ce marché concurrentiel, les brasseurs ont dû s'adapter et créer de nouveaux styles de bières (plusieurs dizaines) qui ne se résument plus à une simple classification par couleur. Cette nouvelle culture de la bière a donc amorcé un nouveau mode de consommation par un public de plus en plus exigeants débouchant ainsi sur un nouveau métier, celui de biérologue, qui serait en quelque sorte un sommelier de la bière.

A l'instar du métier de brasseur, celui de **biérologue** ou **zythologue** commence à se développer et implique une formation spécifique afin d'acquérir et d'offrir une expertise dans le secteur de la bière.

En tenant compte de ce contexte économique, le **Diplôme d'Université de Biérologie** offre une formation diplômante répondant aux attentes des professionnels et encadrée par des spécialistes experts dans le secteur.

Le public et les métiers visés par cette formation sont :

- Les métiers de service de boisson (bar, brasseries, restaurants, etc.)
- Les métiers de la distribution (cavistes, magasins spécialisés dans la vente de bière, grandes surfaces...)
- Les cuisiniers
- Les amateurs avertis
- Les œnologues souhaitant compléter leur formation

B – Positionnement de la formation dans le contexte LMD

Préciser ici si la formation est d'un niveau – Non

Public : Titulaire d'un bac ou d'une expérience dans le domaine

3-Description de la formation

A - Généralités

➤ **Historique :**

L'enseignement sur la bière est réalisé depuis une dizaine d'années dans le cursus du Diplôme National d'Œnologie (DNO) du Centre de Reims. De plus, il est devenu une Unité d'Enseignement distincte dans les nouveaux programmes de formation du DNO, depuis la rentrée 2021-2022. Ces enseignements s'adossent notamment à une expertise d'enseignants-chercheurs de l'URCA, et plus particulièrement de l'Unité de Recherche LVBE Colmar-Reims / Laboratoire d'Œnologie de Reims.

- Patrick Fricoteaux, Maître de Conférences HDR en chimie, responsable de l'Unité d'Enseignement Zythologie et enseignant du DNO de Reims, expert bière, brasseur, impliqué dans le réseau brassicole, et dont les thématiques de recherche sont en lien avec les techniques brassicoles, est à l'origine de ce projet de formation.

- Sandrine Jégou, Maître de Conférences en biochimie alimentaire/physico-chimie, enseignante du DNO de Reims, est titulaire d'une thèse CIFRE (Institut Français des Boissons de la Brasserie et de la Malterie, Malteurs de France, Brasseurs de France).
- Yann Vasserot est Maître de Conférences HDR en microbiologie, responsable et enseignant du DNO de Reims et spécialiste des fermentations et des levures.

A travers des activités d'enseignement et de recherche, il existe actuellement des interactions et des collaborations entre l'URCA (Laboratoire d'Œnologie) et des entreprises du secteur (brasserie Senses Brewing, brasserie La Bouquine, brasserie Masclaux, Brewpark, Fermentis, le Comptoir Français du Houblon...), ce qui constitue un socle solide pour porter ce projet de formation.

De plus, la création du DU de Biérologie s'inscrit dans le cadre des missions et de l'activité traditionnelle de l'Institut Georges Chappaz, reposant sur la création de formations en adéquation avec les besoins et les tendances du territoire, des filières, et des industries de la Région.

➤ Positionnement :

Un sondage mené en ligne en décembre 2022 par Dynata (auprès de 1 032 personnes de 18 à 65 ans, jugées représentatives de la population française par la méthode des quotas) montrent que la bière se classe parmi les boissons alcoolisées préférées des Français pour 56% des sondés (38% fin 2020).



Cette nouvelle tendance de consommation est en corrélation avec l'augmentation exponentielle du nombre de brasseries en France (passée depuis l'année 2000 de moins de 200 à plus de 2400 actuellement). Le grand Est suit la même évolution. Par exemple, l'Alsace est passée de 3 brasseries à 80 sur la même période.

La renaissance de la bière en Champagne-Ardenne

Le brassage de la bière était, en Champagne-Ardenne, avant-guerres, une très forte tradition régionale (24 malteries et 350 brasseries dont 84 dans la Marne pouvaient être dénombrées en 1890). Cependant, face aux besoins en armement, toutes les brasseries régionales ont été démantelées afin de récupérer le cuivre des cuves de brassage et seule la tradition viticole a survécu.

Suite au nouvel engouement du consommateur pour la bière, la Champagne-Ardenne retrouve peu à peu sa place dans le paysage brassicole français en passant de 0 brasserie en 1996 à plus de 40 aujourd'hui.

Enfin, n'oublions pas que la Champagne-Ardenne est l'un des plus grands territoires agricoles de production d'orge brassicole et l'un des leaders mondiaux de la malterie (Malteurop) se situe en Champagne-Ardenne.

Dans ce contexte général du marché français de la bière, des vigneronns commencent à ouvrir des brasseries au milieu de leur domaine viticole et inéluctablement, de plus en plus de formations spécialisées dans la vigne et le vin s'ouvrent à la biéologie. Par exemple, l'IFCO (Institut spécialisé dans la formation professionnelle des métiers de la vigne et du vin) à Bordeaux et à Lyon, l'AIVA (Académie Internationale des Vins en Alsace), l'IUVV (Institut Universitaire de la Vigne et du Vin) à Dijon... ouvrent des diplômes de biéologie.

Très récemment, un campus brassicole vient de se créer à Beaune. Il revendique clairement le choix de ce lieu "vin de prestige" et argue "Le site de Beaune serait un prototype : le concept doit pouvoir se décliner dans d'autres régions viticoles".

Plus localement, le lycée d'Avize Viti Campus a rebaptisé son BTS sur les vins et spiritueux en vins, bières et spiritueux.

Par contre, pour le moment, **aucune Université ne propose de D.U. de Biéologie et l'URCA serait la première Université française** à délivrer un tel diplôme afin de répondre à une demande croissante de formation dans ce domaine.

➤ **Présentation synthétique :**

Le biéologue pourrait être défini comme le sommelier et l'œnologue de la bière. Fin connaisseur de la bière, il ou elle maîtrise toutes les étapes de la fabrication (matières premières, techniques de fermentation et de brassage) et connaît les différents styles de bières et leurs caractéristiques.

A l'instar du sommelier pour les vins, le ou la biéologue anime des ateliers ou espaces de dégustation, sélectionne et vend de la bière. Il ou elle conseille les clients et consommateurs dans leur choix, connaît les accords entre les mets et les bières.

S'il est plus axé sur les processus de commercialisation, il peut intervenir auprès d'un brasseur pour l'accompagner dans le choix de ses matières premières, établir des schémas de distribution (sélection de points de vente), fixer des prix, mettre en œuvre des actions de communication.

Ses compétences techniques lui permettent également d'être force de proposition lors de l'étape finale du brassage et d'orienter ainsi les choix de fabrication.

Au-delà d'une bonne connaissance des produits et du marché, le métier nécessite aussi des qualités de communicant et de négociateur car le biéologue est en contact permanent avec des clients.

Le ou la biéologue exerce auprès des brasseurs et producteurs de bière, des bars ou caves à bière, ou des restaurants.

Source : <https://www.cidj.com/>

B – Objectifs Pédagogiques

➤ Connaissances :

Les connaissances acquises à l'issue de cette formation permettront aux diplômés d'être capables de :

- Elaborer une offre de bières (cave à bière, bar, restaurants...) : circuit de distribution, choix des produits et des prix
- Conseiller le client et le consommateur
- Animer une dégustation
- Mettre en œuvre des actions de communication
- Savoir reconnaître les défauts d'une bière tout en maîtrisant les étapes de la fabrication afin de proposer une solution au brasseur

➤ Compétences :

DEGUSTATION	Connaître les différents styles de bière et être capable de les expliquer par rapport à leurs processus de fabrication	D1
	Savoir détecter, reconnaître et expliquer les principaux défauts d'une bière	D2
	Maîtriser la dégustation d'une bière	D3
	Maîtriser le service d'une bière (conditionnement, style, verre, température)	D4
SOMMELLERIE	Conseiller un client sur les accords mets bière	S1
	Conseiller un client dans l'achat et la dégustation d'une bière (sommellerie et vente)	S2
TRANSMISSION	Connaître, comprendre et savoir expliquer le processus d'élaboration d'une bière	T1
	Connaître les matières premières pour pouvoir accompagner le brasseur dans l'élaboration d'une bière	T2
	Animer une visite de brasserie	T3
	Savoir transmettre les fondamentaux de la culture, l'histoire, l'économie de la bière	T4
	Animer une dégustation	T5
	Savoir utiliser le vocabulaire technique lors des commentaires de dégustation	T6

COMMERCIALISATION	Connaitre les circuits d'approvisionnement et gérer un stock selon les styles et le conditionnement	C1
	Classer, organiser et optimiser une offre de bière en boutique	C2
	Elaborer une offre de bière pour un commerce selon la clientèle	C3
	Elaborer une carte de bière pour un bar, restaurant...	C4
	Evaluer les coûts de production, déterminer les prix d'achat et de vente	C5
ENVIRONNEMENT	Avoir les connaissances réglementaires, environnementales, juridiques et sanitaires liées à la commercialisation de la bière	E1
	Appréhender le marché et les tendances de la bière à l'échelle locale, nationale et internationale	E2
	Appréhender l'environnement médiatique et promotionnel de la bière (presse spécialisée, réseaux sociaux déterminants, sites web incontournables, influenceurs)	E3

C – Dispositions réglementaires

➤ Conditions d'admission

La sélection des candidats s'effectue sur dossier de candidature incluant CV détaillé et lettre de motivation.

Être titulaire du baccalauréat ou avoir une expérience professionnelle et/ou un projet en lien avec le secteur de la bière.

Connaissance du français indispensable.

➤ Modalités de contrôle des connaissances

- 4 épreuves écrites de contrôle continu de type DST
- 1 épreuve pratique de mise en situation

L'obtention du diplôme est conditionnée par une moyenne égale ou supérieure à 10/20.

➤ Jurys

Le jury d'examen des épreuves écrites et pratique est composé par les responsables de la formation et des membres de l'équipe pédagogique.

➤ **Droits de scolarité**

Tarif par participants :

2950 euros + les droits de scolarité de niveau licence (170 euros)

Formation continue : prise en charge possible, sur dossier, par les employeurs, Pôle Emploi, les organismes habilités...

D – Organisation pédagogique de la formation :

Responsable du diplôme	
Nom : FRICOTEAUX	Grade : Maître de Conférences (HDR)
Prénom : Patrick	Section CNU : 31
Discipline principale enseignée : Chimie et technologies brassicoles	
Equipe de recherche de rattachement : LVBE (Laboratoire d'œnologie)	
☐ : 03 26 91 85 82	e-mail : patrick.fricoteaux@univ-reims.fr

Co-Responsable du diplôme	
Nom : JÉGOU	Grade : Maître de Conférences
Prénom : Sandrine	Section CNU : 64
Discipline principale enseignée : œnologie	
Equipe de recherche de rattachement : LVBE (Laboratoire d'œnologie)	
☐ : 03 26 91 34 39	e-mail : sandrine.jegou@univ-reims.fr

➤ **Organisation de la formation**

La formation de 120 heures est répartie sur 5 mois, à raison de 3 jours consécutifs tous les mois : lundis, mardis et mercredis.

Les enseignements alterneront entre cours théoriques, cours pratiques, dégustations, visites pédagogiques et rencontres avec des professionnels.

Volume horaire global pour un étudiant pour ce diplôme : 120 heures

- Cours : 94 h

- visites : 8 h

- Dégustation et déjeuners pédagogiques, etc. : 18 h

- Travail personnel attendu (préparation à l'épreuve pratique) : 10 heures

➤ **Liste des unités d'enseignements proposées**

- **UE1 : DEGUSTATION / SOMMELLERIE**

- **UE2 : TRANSMISSION**

- **UE3 : COMMERCIALISATION / ENVIRONNEMENT**

E – Equipe Pédagogique de la formation

Remplir le tableau ci-dessous pour les enseignants et enseignants-chercheurs et intervenants professionnels :

Les intervenants sont issus du monde universitaire (1/3) et du milieu professionnel (2/3).

Nom et qualité des enseignant(e)s-chercheur(e)s, enseignant(e)s, chercheur(e)s, professionnel(le)s	Module	Composante d'appartenance ou établissement ou entreprise	Equipe de recherche de rattachement - section CNU	Nombre d'heures dispensées	UE concernées
Fabrizio Bucella Michaël Gelender Yves Leboeuf Hervé Marziou Dorothee Van Agt	DEGUSTATION	ULB Brewpark Senses Brewing Bierologuehervemarzioux Allegoria		4 11 2 9 2	UE1
Dorothee Van Agt Jessica Barreau Sandrine Jégou Céine Rousse Yann Vasserot	SOMMELLERIE	Allegoria Jessica Barreau Business Developpement	LVBE - 64 LVBE - 31 LVBE - 64	6 4 2 2 2	UE1

Fabrizio Bucella Mathieu Aubert Michaël Gelender Yves Leboeuf Hervé Marziou Patrick Fricoteaux Sandrine Jégou Céline Rousse Yann Vasserot	TRANSMISSION	ULB La Bouquine Brewpark Senses Brewing Bierologuehervemarzioux	LVBE - 31 LVBE - 64 LVBE - 31 LVBE - 64	5 2 4 2 9 22 2 4 4	UE2
Jessica Barreau Dorothee Van Agt	COMMERCIALISATION	Jessica Barreau Business Developpement Allegoria		3 8	UE3
Jessica Barreau Sandrine Jégou Théodore Georgopoulos	ENVIRONNEMENT	Jessica Barreau Business Developpement	LVBE - 64 CRDT	7 2 2	UE3

* Pour les enseignant(e)s et les professionnels, préciser la discipline

F – Stages :

Dans la formation un ou des stages sont-ils prévus ? oui – non

Si un participant souhaite faire un stage de manière volontaire à l'issue de la formation, une convention pourra être réalisée.

G – Ouverture internationale de la formation

Oui, elle peut s'adresser aussi à des publics internationaux.

H – Ouverture à la formation continue et à la validation d'acquis

a- Existe-t-il des dispositifs spécifiques favorisant l'accueil d'un public de formation continue ?

oui - non (ayer la mention inutile, si oui, préciser les dispositifs ainsi que les flux attendus) La formation est entièrement en Formation Continue.

Cette formation peut être éligible dans le cadre des nouveaux projets professionnels et de recherche d'emploi. Un devis sera remis par l'Institut Georges Chappaz sur demande pour toutes procédures de financements extérieurs (OPCO, FNE Formation, Pôle Emploi).

b- existe-t-il des dispositifs spécifiques favorisant les validations d'acquis ?

oui - non (rayer la mention inutile, si oui, préciser)

I – Démarches innovantes

- La formation impliquera de nombreuses rencontres avec des professionnels pour assurer une formation au plus près de leurs besoins et favoriser l'accès à un réseau qualifié du secteur brassicole.
- Les participants seront soumis à un exercice de présentation et commentaire d'une bière (choisie de manière aléatoire), en situation (vente, service...) dans le cadre d'une captation vidéo.
- Les participants seront invités à élaborer concrètement une bière dans le cadre d'une initiation au brassage. Ce passage par la production est indispensable pour permettre au futur biérotechnicien de comprendre l'origine des défauts de la bière, d'animer une dégustation ..., et est d'ailleurs proposé dans tous les diplômes de biérotechnologie qui se font à l'étranger.

Signalons également que ce projet a été réalisé à l'aide d'un comité de pilotage composé de deux biérotechniciens (un français et un belge), d'un caviste (d'une grande enseigne nationale) et d'un brasseur (représentant du Syndicat National des Brasseurs Indépendants).

Une enquête a également été menée auprès de la profession afin d'adapter la formation au plus près de leurs attentes et besoins.

Enfin des partenariats avec différentes entreprises sont également envisagés (Malteurop, Comptoir Français du Houblon, Brewpark, Pelliconi, Mille et une bières ...).

J – Autres modalités pédagogiques :

Déjeuners pédagogiques (Lycée Eiffel)

Visites de sites (Brasserie, Malterie...)

Rencontres avec des professionnels / Etudes de cas

4-Budget de la formation

Budget de la formation : Annexe 1

Détail des unités d'enseignement : Annexe 2

Annexe 1 : Budget de la formation

BUDGET PREVISIONNEL **A PARTIR DE 2023-2024**

Formation :	DU BIEROLOGIE
Composante :	Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne
Département :	
Responsable :	Patrick FRICOTEAUX
Effectif :	10
vol heures enseignement / étudiant :	120 heures

	Détails / Calculs justificatifs (si nécessaire)		Montants
RECETTES			
1. DROITS D'INSCRIPTION⁽¹⁾			
Droits d'inscription URCA niveau licence	170,00	10	1 700,00 €
Droits complémentaires	2 950,00	10	29 500,00 €
	SOUS TOTAL DROITS D'INSCRIPTIONS (1)		31 200,00 €
2. SUBVENTIONS⁽¹⁾			
PRF (Programme Régional de Formation)			
Partenariats privés			0,00 €
	SOUS TOTAL SUBVENTIONS (2)		0,00 €
3. AUTRES⁽¹⁾⁽²⁾			
Taxe d'apprentissage, Subvention d'entreprise			
Plan de Formation Entreprises			
Congé et Compte personnel de Formation (CIF & CPF)			
	SOUS TOTAL AUTRES (3)		0,00 €
	TOTAL RECETTES (A) = (1) + (2) + (3)		31 200,00 €
DEPENSES			
1. CHARGES DE PERSONNEL⁽¹⁾			
Enseignement (titulaires)* - (*) Heure TD + 5%	45,00 €	42	1 890,00 €
Enseignement (vacataires) - (*) 100€ brut + 41%	143,00 €	78	11 154,00 €
			0,00 €
Scolarité, administration, secrétariat	15,00 €	100	1 500,00 €
			0,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE PERSONNEL(1)		14 544,00 €
2. CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE			
Missions - Déplacement - Hébergement	1 916,00 €		1 916,00 €
Frais de réception	1 000 €		1 000,00 €
Supports et matériels pédagogiques	1 000 €		1 000,00 €
Dégustations, repas pédagogiques...	5 000 €		5 000,00 €
Communication	1 500 €		1 500,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT COMPOSANTE(2)		10 416,00 €
3. CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE			
Charges indirectes "Formation continue" (20%)	20% des recettes		6 240,00 €
	SOUS-TOTAL CHARGES DE FONCTIONNEMENT UNIVERSITE (3)		6 240,00 €
	TOTAL DEPENSES (B) = (1) + (2) + (3) + (4)		31 200,00 €
RESULTAT (A) - (B)			0,00 €

⁽¹⁾ : Détailler les rubriques

⁽²⁾ : A préciser. Ajouter autant de lignes que nécessaire.

Une partie des heures est consacrée à des visites sur sites.

Annexe 2 : Détail des unités d'enseignements

Accueil et présentation du programme : 2 h

Transmission (48 h)

Histoire, contextualisation et culture : 2 h

Vocabulaire de la bière et de la dégustation : 3 h

Les styles de bières : 8 h

Les styles de verres : 1 h

Visite malterie : 4 h

Reconnaissance et cours sur les matières premières et ajouts : 8 h

Les auxiliaires : 1 h

La fabrication : 7 h

Brassage et mise en bouteille : 9 h

Visite brasserie "La Bouquine" : 2 h

Apprendre à animer une dégustation : 3 h

Dégustation (27 h)

Dégustation : 12 h

Influence des conditions extérieures : 2 h

Les arômes et les défauts : 4 h

Bières du monde : 3 h

Nouvelles tendances : 2 h

Sommellerie (11 h)

Différents types de conditionnement, stockage et transport : 2 h

Service d'une bière, influence du niveau d'un fût et de la pression sur le tirage, entretien d'une tireuse : 3 h

Quelles bières pour quelle clientèle : 2 h

Les accords bières et mets : 4 h

Commercialisation (12 h)

Visite "Mille et une bières" : 2 h

Agencement, mise en rayon, optimisation d'un rayon bière/cave à bières : 4 h

Sélection, circuits d'approvisionnement et gamme de prix : 4 h

Législation : 2 h

Environnement (16 h)

Outils de commercialisation, e-commerce, stratégie digitale : 3 h

Etude de marché, sociologie de la consommation : 4 h

Merchandising : 3 h

Comment s'adresser au client pour comprendre ses attentes, scénettes de mise en situation : 4 h

Normes sanitaires et qualité alimentaire : 2 h

Divers :

Projet : **2 h** + restitution **4 h**

Examens : 4 h