

# Site universitaire de Segonzac

## LE MASTER 2 S'OUVRE À L'APPRENTISSAGE

Le master 2 Droit, gestion et commerce des spiritueux, couplé au master 2 Commerce international de Segonzac, s'ouvre à l'apprentissage. Sur une promotion de vingt élèves, six ou huit places devraient être occupées par des apprentis dès la prochaine rentrée. Cette nouvelle proposition s'intègre dans une dynamique plus globale : montée en puissance du Centre universitaire de la Charente, offre de formation élargie. Spirit Valley.



Le diplôme délivré par l'université de Poitiers sur le **site universitaire de Segonzac** – c'est la formulation exacte aujourd'hui – fêtera ses 30 ans en 2018. Un jalon pour la région de Cognac. L'ouverture à l'apprentissage marque une nouvelle étape, qui ne vient pas de nulle part. « C'est le fruit d'un travail de longue haleine, à la fois au niveau des parcours de formation, mais aussi des contacts noués avec les entreprises du secteur », relève Gabrielle Rochdi. Maître de conférences en droit public à l'université de Poitiers, l'universitaire codirige le master 2 de Segonzac. Elle est également directrice de la **Licence professionnelle commerce des vins et spiritueux de l'Oisellerie**. Justement, cette licence, proposée à la fois en formation initiale et par l'apprentissage, a vu le nombre des apprentis multiplié par trois.

### Une offre porteuse

L'apprentissage ! Une offre porteuse aujourd'hui. Les politiques en font un cheval de bataille. La région Nouvelle-Aquitaine et

son président Alain Rousset y croient très fort. Et les entreprises sont demandeuses. Quand l'université de Poitiers a interrogé les sociétés de Cognac, petites et grandes, le retour a été très positif. « Nos étudiants de master 2 ont en général 22 ou 23 ans. Ils ont déjà une formation solide, parlent souvent une langue étrangère. Pour les entreprises, ils deviennent des collaborateurs rapidement opérationnels. »

Sur la base de ce constat, l'université a émis une demande d'ouverture de la formation à l'apprentissage auprès de la région Nouvelle-Aquitaine, demande qui a été acceptée. « Ce n'est pas le cas pour toutes les formations », signale G. Rochdi. Validé en janvier 2017, le dossier a reçu courant avril l'imprimatur régional du « parcours académique de l'apprentissage ». Sur une classe de 20 étudiants, la jauge dédiée à l'apprentissage s'étalonne à 6-8 places, sachant que ce format peut être dépassé. L'apprentissage concernera bien les deux diplômes couplés, master 2 Droit, gestion et commerce des spiritueux et master 2 Commerce international (IAE de Poitiers).

Comment va fonctionner la nouvelle formule ? Le rythme de l'apprentissage, jamais facile pour les étudiants, va osciller entre deux semaines de cours et trois semaines en entreprises.

### Démarrage le 11 septembre 2017

A Segonzac, la formation démarrera le 11 septembre pour s'achever en mai. Cependant, il est possible de souscrire un contrat d'apprentissage jusqu'à trois mois après le début du cursus. D'où une fin de période d'apprentissage qui peut être reportée jusqu'à septembre 2018. Apprentis et étudiants « classiques » suivront les mêmes cours, avec un planning commun aux deux. Juste les étudiants en formation initiale disposeront-ils d'un peu plus de temps libre pour participer à la vie locale ainsi qu'à la préparation de leur voyage d'étude de deux semaines fin janvier-début février, voyage d'étude que les étudiants apprentis n'effectueront pas. En 2016, le master de Segonzac a accueilli,

en plus des étudiants français, une étudiante russe, deux étudiantes chinoises. Le recrutement 2017, en cours, a enregistré les candidatures d'un étudiant chilien, de deux étudiantes chinoises. La qualité d'étranger ne représente pas un frein à l'apprentissage. Seulement faut-il que l'étudiant d'origine étrangère ait déjà passé au moins un an en France. En master, c'est presque toujours le cas (formation linguistique, en management...). Dans la tranche d'âge qui est la sienne, l'étudiant en master risquera de toucher 61 %

du SMIC, soit entre 800 et 900 € par mois. Un pas vers l'autonomie.

### Transformer l'essai

Reste maintenant à transformer l'essai, qu'étudiants comme entreprises s'engagent mutuellement dans la voie de l'apprentissage. Gabrielle Rochdi se montre relativement confiante. « Déjà, une grande entreprise vient de nous faire parvenir une offre d'apprentissage. Souvent, ce sont elles qui s'engagent les premières, les PME relaient le mouvement. Par ailleurs,



Gabrielle Rochdi

## Formations en Charente : une offre élargie

Pour ne retenir que le secteur des vins et spiritueux, l'université de Poitiers ainsi que le Centre universitaire de la Charente, présidé par Jérôme Sourrisseau, ont l'ambition d'ouvrir l'éventail des formations.

Le dessein de J. Sourrisseau, président du Centre universitaire de la Charente, vice-président du conseil départemental : établir en Charente un « continuum » de formation, du baccalauréat jusqu'aux diplômes de master dans le domaine des vins et spiritueux. A côté de la licence professionnelle vins et spiritueux de l'Oisellerie, dont la finalité est l'insertion dans le monde économique et non la poursuite d'études, un projet existe, celui de créer en 2019 un **diplôme d'étude universitaire de science et technique**. Une équipe de travail est en train de peaufiner la maquette pédagogique de ce bac + 2.

Le site universitaire de Segonzac propose un double master 2, mais pas de master 1. Une lacune. Ainsi est-il envisagé d'ouvrir en 2018 un **master 1 Droit et marketing des spiritueux**. La responsable pressentie pour ce master serait Gabrielle Rochdi. La volonté des décideurs est de compléter le volet formation d'un ambitieux volet recherche. « Il y a des choses à faire, non

seulement pour les juristes mais aussi pour les économistes. »

La formation continue n'est pas oubliée. Le **CIDS (Centre international des spiritueux)**, à Segonzac, propose depuis des années des modules de formation aux professionnels du secteur des V&S, dirigeants, exploitants, employés de chai, distillateurs, responsables de production, commerciaux, brand ambassadors... Depuis le mois de janvier, le CIDS a été rejoint par un second organisme de formation continue, l'**AFODEC**, dirigé par Alexandre Touchard, un ancien de la CCI de Cognac, spécialisé dans la formation. Si, dans un premier temps, l'AFODEC a un peu fonctionné en parallèle du CIDS, le Centre international des spiritueux « lui a tendu la main ». Les deux dispensateurs de formation continue agissent en complémentarité. Il s'agit même d'une complémentarité à trois puisque, dans la boucle de la formation continue, se retrouve la formation initiale via le site universitaire de Segonzac. Ce partenariat va même être officialisé par un **DU (diplôme universitaire)**, en cours de validation. « Il y a énormément de choses en mouvement, constate Gabrielle Rochdi. Ce processus, installé depuis des années, ne demande aujourd'hui qu'à s'épanouir. »

la formule de l'apprentissage semble séduire les jeunes postulants au master. » La responsable de formation rappelle que l'université accompagne étudiants et entreprises. « Notre service CFA – Centre de formation des apprentis – est là pour répondre à toutes les questions. » Concrètement, le 15 juin, date du recrutement des étudiants, le chargé de mission CFA de l'université de Poitiers était présent à Segonzac pour proposer des ateliers apprentissage.

Si, par principe, il revient aux étudiants de trouver leurs maîtres de stage en développant leurs propres recherches, l'université donne un coup de pouce en relayant les offres. « Nous le faisons de manière ciblée, en prenant en compte les attentes des sociétés », précise G. Rochdi.

Cette ouverture à l'apprentissage, la codirectrice du master 2 de Segonzac la situe dans un mouvement plus large, qui a trait à la montée en puissance du Centre universitaire de la Charente, une volonté d'élargir le panel des formations en Charente pour « établir un continuum du baccalauréat au master », sans parler de la dynamique régionale de la Spirit Valley.

Catherine Mousnier

# PECNER

depuis 1878

Tous les produits de Coupe

- Sirops Pur Sucres
- Caramels colorants sans Catalyseur
- Boisés de Chêne
- Extraits aromatiques pour Liqueurs et Cocktails
- Eaux de coupes



Avenue des Torulas  
16100 MERPINS

Tél. 05 45 82 03 74

e-mail : info@pecner.fr