

Partenariat IVDP et Ministère de l'Éducation Nationale

NOTE DE SYNTHÈSE 2017

L'Éducation Nationale bénéficie, depuis 2003, d'un partenariat d'exception avec l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP). Solide et durable, il est basé sur une volonté commune à l'ensemble des membres du partenariat de :

- promouvoir le produit Porto auprès des élèves et des apprentis tout en leur permettant de développer des compétences professionnelles,
- mettre en œuvre des ressources et des outils pédagogiques à l'attention des apprenants.

Ce partenariat entre l'IVDP et le Ministère de l'Éducation Nationale est le résultat d'une riche et solide collaboration qui dure depuis maintenant 14 ans à travers un comité de pilotage actif et très investi. Les membres du comité, présidé par Ginette Kirchmeyer, inspectrice de l'Académie de Strasbourg, œuvrent pour valoriser les vins de Porto et impliquer les enseignants à développer des méthodes pédagogiques actives en favorisant les démarches expérimentales autour du produit. La richesse de ce travail collaboratif permet de créer des ressources intéressantes dans le cadre d'activités pédagogiques.

L'investissement et le travail de suivi du comité de pilotage sont la fierté de M. Cabral, Président de l'IVDP. La richesse des actions engagées pour mettre en avant le Porto et la connaissance du produit font de ce partenariat un exemple pour l'IVDP. L'implication individuelle et collective de chacun a pour objectif de continuer à enrichir ce projet qui perdure et d'accompagner la capacité à faire preuve d'innovation afin de rendre le projet dynamique et en adéquation avec la période.

Le Porto est un produit, certes complexe, mais qui ne doit pas être réservé aux experts. Le défi consiste à le démystifier afin de le rendre accessible par tout public. « Notre objectif est de parler d'un produit qui provoque des sensations et des émotions. On n'impose pas des sensations. Cependant, des notions techniques et scientifiques sont transmises dans le but de provoquer des sensations personnelles et de pouvoir les exprimer. », selon les propos de Manuel Cabral, Président de l'IVDP.

Les objectifs, fixés lors du Comité de Pilotage du 9 décembre 2014, programmés pour trois ans, ont été réalisés en deux années grâce à l'implication des membres du Comité et à la richesse des interventions dans les établissements.

Le partenariat se décline en 3 axes :

- Les dotations

Désormais, ce sont 70 dotations qui sont envoyées dans les établissements qui souhaitent participer à cette démarche pédagogique. Avec le soutien de l'Inspecteur Général et des inspecteurs de l'éducation

nationale de la filière hôtellerie, l'ensemble des Académies se mobilisent pour que ces projets soient réalisés de façon volontaire, dynamique et de qualité.

Chaque dotation se compose de plusieurs échantillons de Porto représentant les différents profils (Ruby, Tawny, LBV, 10 ans d'âge, etc) et d'une mallette pédagogique.

Chaque professeur est libre dans la mise en place de son projet pédagogique : dégustation, ateliers accords mets et porto, repas thématique au restaurant d'application, portes-ouvertes de l'établissement, etc. Il doit cependant rendre compte de cette animation.

- La mallette pédagogique

La mallette contient plusieurs outils pédagogiques qui ont été développés en lien étroit entre les membres du comité de pilotage, professeurs, inspecteurs et l'IVDP : un guide pédagogique sur l'élaboration du Porto, un disque d'accord mets et porto, un livre de recettes, des fiches techniques de recettes, un extrait de sol du terroir de la vallée du Douro, une clé USB contenant des photos et descriptifs techniques, etc.

L'actualisation de la mallette est aujourd'hui une démarche permanente et simple. La mallette ne se résume pas uniquement en ressources mais elle peut être transformée en jeu interactif et ludique pour attirer l'attention des élèves. Chaque outil est un excellent prétexte pédagogique.. Plusieurs produits sont actuellement en cours de développement : stop-gouttes, un nouveau film vidéo, une bande-dessinée, un nouveau livre sur le porto et la vallée du Douro.

- La formalisation des connaissances

L'IVDP et le comité de pilotage ont également souhaité formaliser les connaissances en vins de Porto acquises par les élèves dans le cadre de leur formation afin qu'ils puissent les valoriser ~~par la suite~~ dans leur parcours professionnel.

L'élève et l'apprenti ont désormais la possibilité d'obtenir :

- Une Attestation de formation en Vins de Porto : l'attestation est remise automatiquement par le professeur à l'issue du cours qu'il aura donné sur les vins de Porto avec l'appui de la mallette pédagogique et de la dotation d'échantillons.
- Un certificat de connaissances en Vins de Porto, sous réserve de réussite au test de connaissances: Le Certificat est envoyé par l'Agence Pain Vin & Company après correction par ses soins du questionnaire.

En 2016, 2 165 élèves ont été formés et ont reçu l'Attestation de Formation en Vins de Porto. 87 élèves se sont soumis au questionnaire et 69 élèves ont obtenu le Certificat de Connaissances en Vins de Porto.

Au cours de l'année scolaire 2015-2016, une action spécifique a été mise en place, à titre expérimental, dans deux académies, Strasbourg et Nancy-Metz, puis dans les académies d'Orléans-Tours et de Caen, pour permettre aux enseignants de la filière hôtellerie restauration de bénéficier d'un programme de formation animé par un expert de l'IVDP. Cette action vise à être redéployée au niveau national.

Les séminaires

Objectifs de la formation :

- Transmettre les connaissances théoriques et scientifiques aux professeurs sur le Porto.
- Appréhender les différents profils de vins à partir de l'analyse organoleptique et de l'accord mets/vins au cours d'un repas.
- Travailler en synergie cuisine et services en vue de développer la créativité pédagogique et la communication cuisine et service afin d'enrichir l'argumentation commerciale.
- Accompagner les professeurs sur la mise en place d'ateliers expérimentaux en cuisine et en services et commercialisation.
- Mener une réflexion sur l'approche didactique pour l'appropriation des connaissances et exploiter judicieusement la mallette pédagogique.

Toutes ces dispositions en font un projet fédérateur au niveau académique et inter-académique avec des retours très positifs de tous les participants, cela permet de maintenir un contact présentiel pour enrichir la relation avec l'IVDP et mettre en place un contact personnel entre tous les acteurs. Le prochain séminaire aura lieu en avril 2018 dans les académies d'Amiens et de Lille.

En conclusion, ce programme fonctionne de façon optimale en raison d'une bonne cohésion au sein du comité de pilotage et avec l'IVDP ainsi que d'une volonté commune

Le partenariat est un exemple remarquable de confiance et d'autonomie accordée dans le cadre des différentes actions engagées et réalisées.