



# ICP

UNIVERSITAS  
CATHOLICA  
PARISIENSIS

Zoom  
sur

## Un master professionnalisant qui forme au management responsable de la filière viticole au cœur de la Champagne

*Ouvert en 2025 sur le campus de l'ICP à Reims, le master Management responsable conjugue expertise viticole et management durable par une approche immersive. La formation s'appuie sur des rencontres avec les acteurs de la filière vitivinicole, la découverte des maisons de Champagne et une ouverture à l'international.*

Découvrir le master Management Responsable en vidéo

**Rencontrer le directeur du master**

S'inscrire à la soirée Portes ouvertes le 10 juin pour rencontrer les étudiants et le directeur du master



FORMATION À LA UNE REIMS

## Comprendre pour agir : éclairage économique, juridique et stratégique

Le Master Management Responsable : valorisation des vins de Champagne et développement durable des PME/PMI et ETI accorde une place essentielle à la compréhension fine des contextes économiques et institutionnels dans lesquels évolueront leurs étudiants une fois en poste. Ainsi, ils ont notamment rencontré les experts de *Cerfrance*, qui **ont partagé leurs expériences en conseil, gestion, accompagnement d'entrepreneurs et pilotage stratégique**.

Dans cette même perspective, les étudiants ont pu assister à une conférence dédiée aux enjeux douaniers et fiscaux, animée par deux inspecteurs de la douane. Les étudiants ont pu avoir un panorama à la fois complet et concret des cadres réglementaires nationaux et internationaux qui régissent les échanges économiques. Une dimension indispensable pour former des managers capables d'anticiper et de sécuriser leurs prises de décision.

Les enseignants-chercheurs du master veillent à articuler **connaissances théoriques** et applications concrètes, en intégrant notamment des modules de **marketing stratégique** spécifiques à la filière viticole. Cette approche permet aux étudiants d'acquérir des compétences essentielles pour leur future carrière :

**Maîtrise des cadres réglementaires** : fiscalité, douane, normes académiques et professionnelles

**Pilotage stratégique** : accompagnement des entreprises, gestion et conseil en développement

**Vision globale** : articulation entre exigences institutionnelles et réalités économiques du secteur

## Un ancrage territorial fort : rencontres au cœur de la filière Champagne

Le campus de l'ICP étant implanté au cœur du terroir qui produit le Champagne, cette filière constitue naturellement un fil conducteur majeur de la formation. Tout au long de l'année, les étudiants rencontrent des professionnels et **découvrent des maisons de Champagne emblématiques** telles que Taittinger, Monmarthe et Joseph Perrier.

Ces **visites d'entreprises** leur permettent d'observer concrètement l'organisation d'une maison de négoce : de l'achat du raisin aux vigneron jusqu'à la commercialisation internationale, en passant par les assemblages et le vieillissement en caves.

Ils explorent également la diversité du vignoble champenois grâce à des **rencontres avec de petits producteurs**, notamment lors du Salon des Vignerons Indépendants. Les étudiants découvrent aussi le fonctionnement d'une **cave coopérative**, modèle d'économie sociale et solidaire où les vignerons associés mutualisent leurs ressources pour vinifier et commercialiser ensemble leur production.

Ces immersions permettent d'aborder des sujets au cœur des **enjeux actuels** de la filière : stratégie de marque, **développement durable**, traçabilité, innovation, gouvernance, responsabilité sociale... Un contact direct avec les réalités économiques du territoire et les acteurs majeurs du secteur.

## Dimension internationale : du WSET aux pays producteurs du monde entier

Dès la première année, les étudiants du master Management Responsable s'inscrivent dans une véritable dynamique internationale. Des **enseignements en anglais** sont proposés dès le second semestre afin de renforcer cette ouverture et de les préparer à évoluer dans des environnements multiculturels.

Cette dimension internationale s'incarne aussi dans des expériences concrètes. Les étudiants ont notamment participé à une table ronde organisée par le Conseil scientifique de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, site inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2015. Une occasion de réfléchir aux enjeux culturels, patrimoniaux et sociétaux à l'échelle mondiale. Ils ont également pris part au salon Wine Paris, rendez-vous incontournable des professionnels du vin à l'international, leur offrant **une vision globale des tendances du secteur et des marchés étrangers**.

En mars, les étudiants auront l'opportunité de passer la **certification WSET (Wine & Spirit Education Trust)**, référence mondiale des formations en œnologie et spiritueux, renforçant ainsi leur expertise et leur employabilité dans un contexte international. Cette dynamique se poursuivra en deuxième année, avec l'organisation d'un **voyage d'études à l'étranger**, véritable temps fort du parcours et moment clé d'ouverture culturelle et professionnelle. Ce séjour immersif permettra aux étudiants de découvrir des **pays producteurs**, de rencontrer des acteurs locaux et d'appréhender les spécificités des vignobles internationaux.

#### Quelques temps forts du programme :

Participation à des salons professionnels internationaux (Wine Paris, Salon des Vignerons Indépendants)

Certification WSET reconnue mondialement dans le secteur du vin

Un voyage d'études à l'étranger

Cette ouverture prépare idéalement les étudiants à rejoindre des entreprises en **alternance** lors de leur seconde année.

## Développer les compétences, la responsabilité et l'employabilité

Au-delà des enseignements, le master repose sur une **pédagogie de la responsabilisation**. Les étudiants sont pleinement impliqués dans la vie du programme à travers des missions diverses :

Contribution à la communication du master

Rédaction d'une gazette

Organisation de conférences et d'événements

Participation à des projets collectifs et à la promotion de la formation

Ces engagements favorisent leur montée en compétences, **renforcent leur autonomie et soutiennent leur professionnalisation**. En fin d'année, un stage obligatoire de 2 à 4 mois leur permet d'appliquer leurs acquis en situation réelle, de préciser leur projet professionnel et de développer leur employabilité.

>> Découvrir le master Management Responsable : Valorisation des vins de Champagne et développement durable des PME /PMI et ETI

>> S'inscrire à la soirée Portes ouvertes de l'ICP campus de Reims le mercredi 10 juin 2026

Publié le 26 février 2026 – Mis à jour le 1 avril 2026

### A lire aussi

À LA  
UNE

FORMATION

REIMS

Tous les tags