

## **Titre de la formation : *Le vin dans la mondialisation***

---

**Date** : 6 juin 2018

**Lieu** : Lycée Corneille, 4 avenue Corneille, 78170 La Celle-Saint-Cloud. (Salle 001)

**Horaires** : 9h00 - 16h00

### **COTE PRATIQUE**

**Pour venir** :

- En transports en commun : Ligne L (Paris-Saint-Lazare / Saint-Nom-la-Bretèche). Station (La Celle-Saint-Cloud). Lycée à moins de 10 minutes à pieds.
- En voiture : Pas de stationnement dans le parking du lycée.

**Le repas de midi** :

- Possibilité de déjeuner au lycée : Restaurant collectif (6 euros) ou salle des professeurs.

### **POUR COMMENCER A REFLECHIR EN AMONT**

H. JOHNSON, J. ROBINSON, Atlas mondial du vin, Flammarion, 2014.

É. PEYNAUD, J.-P. KAUFFMANN, Le vin et les jours, Dunod, 2012.

J.-R. PITTE, Le désir du vin à la conquête du monde, Fayard, 2009.

R. SCHIRMER, H. VELASCO-GRACIET, Atlas mondial des vins, Autrement, 2010.

### **DEROULEMENT DE LA JOURNEE**

Matinée

9h00-11h00 : Le vin dans la mondialisation. Jean-Pierre PEYROULOU, professeur d'histoire-géographie, lycée Corneille, la Celle-Saint-Cloud.

11h00-13h00 : Les opportunités de la mondialisation et l'exigence d'une viticulture biologique et biodynamique : L'expérience d'Éric et Christine NICOLAS, domaine de Bellivière (AOP Jasnières et Coteaux du Loir).

Après-midi

14h00-16h00 : Proposition de séquence pédagogique d'une étude de cas sur le vin dans la mondialisation. Elise DALLIER, professeur d'histoire-géographie, lycée Corneille, La Celle-Saint-Cloud.