**PREPARATION RDV JEUDI 26 NOVEMBRE 2015**

1. **Présentation de Jean-Louis Testud, Adjoint au Maire et délégué à la vigne**

Adjoint au Maire

Délégué à la vigne

Grand Maître de la Confrérie du vin

1. **Présentation des étudiants et du cursus M2 TSI**

Clémentine CHASLES

Nisrine DRISSI

Zakaria AIT-OMAR

1. **Présentation du projet**

Objectif : Faire l’architecture et la structure d’un système d’information

Modéliser, faire des représentations schématiques du vignoble en utilisant UML

Apprentissage sur la gestion de projet (méthode SCRUM)

On veut appliquer ces outils avec pour exemple la vigne de Suresnes

1. **Questions sur le projet de Monsieur Testud**
2. **Présentation de la vigne de Suresnes**

Histoire

Activités actuelles

Activités passées

Acteurs

1. **Questions sur le vignoble des étudiants**

*Localisation / Composition*

Combien d’hectares ?

Quelles sont les parcelles du vignoble ? (carte)

Quels sont les lieux de production du vin ?

Où est stocké le vin ?

Orientation (Versant Sud-Est Mont-Valérien) & qualité terre (argilo-calcaire) à confirmer

A qui appartient la vigne exactement ? Ville de Suresnes ?

Quels outils de gestion informatiques actuels du vignoble ?

*Les plants de vigne*

Confirmer nombre de pieds : 4800 ceps

Les cépages : Sauvignon (15%) et Chardonnay (85%) ?

Quelle année de plantation ?

Questions suivantes + techniques : (testud/vigneron)

|  |
| --- |
| Vinification |
| Durée de stockage |
| Dégustation |
| qualité du vin |
| volume d'alcool |
| Vendange |
| Élevage |
| égrappage |
| Fermentation à froid |
| Filtrage |
| Pressurage |
| soutirage |

*Les vendanges*

Quand se font les vendanges ?

Par les membres de l’association ou des extérieurs ?

*Les risques*

Maladie/Ravageurs/Dégénérescences/Viroses avant ?

Maladie/ Ravageurs/Dégénérescences/Viroses aujourd’hui ?

Utilisez-vous des produits phytosanitaires/spécifiques pour éviter cela ?

Quels sont les traitements mis en place ?

Quels sont les risques naturels selon vous ?

Grêle, neige, vent très violent ?

La pollution atmosphérique/sol a-t-elle un impact, contrainte forte/faible ?

Mesures mise en place pour préserver le vignoble de ces risques ?

Avez-vous un dispositif de sécurité ?

Si oui, lequel ? (caméras, gardien, ronde ponctuelle, assurances)

*Le rôle de la Mairie*

Quels liens entre Ville de Suresnes, Association, Office du Tourisme pour la production du vin et la vente ?

Quelle est la convention établie avec l’association ?

Autre réseau que la ville de Suresnes ?

Par qui est rémunéré le vigneron ?

Combien de personnes impactées par le vignoble dans leur travail ? Globalement/détails

Le vigneron est-t-il salarié de la mairie ou de l’association (ou autre) ?

Quel part du budget est consacrée à la vigne ?

Avez-vous un organigramme du service dédié à la vigne ?

*Le rôle de l’association*

Les principaux objectifs et actions ?

Existe-t-il un « planning » pour l’entretien ou des actions spécifiques ? Gestion des RH ou matériel ?

Avez-vous un organigramme de l’association ?

Combien de membres dans l’association ?

Quels sont les différents statuts des membres ?

Combien de salariés directs ? Par qui est rémunéré le vigneron ?

Avez vous un site internet propre à l’assoc ?

Observez-vous une augmentation du nombre de membres ?

D’où viennent les fonds (mairie, membres assoc, mecenat)

Quel(s) but(s) concernant ce vignoble ? Culturel Patrimonial Lucratif ?

Autre but non-lucratif ?

*Laboratoire d’Œnologie*

Quel est le rôle du laboratoire ?

Quel contrat/lien/directive interactions ?

Qui sont leurs principaux interlocuteurs (mairie/assoc/vigneron) ?

*Le tourisme*

Quelles actions touristiques en lien avec le vignoble ?

Les visites : nombre max, date & horaires ?

Le vignoble appartient-il à des « parcours » ou programmes touristiques ?

Publicité, « service » communication, marketing existe-il ?

Site protégé veut dire quoi exactement ?

*La vente du vin*

Quand ont lieux les ventes (nb\*/an, nombre de membre de l’assoc mobilisé, lieux)

Quels sont les lieux de vente du vin ?

Il y a t il des personnes responsables de la vente en particulier ?

A qui vont les bénéfices ?

La vente se fait-elle bien ? Statistiques.

Sur quel marché vous-situez vous ? Qui sont vos clients ?

Quels sont vos concurrents ?

Quels sont les autres moyens pour vendre votre produit ?

Ou/Comment se fait la mise en bouteille/étiquette ?

*Autres*

Autres partenaires ?