

ARTHUR FOUQUET



PROFIL

Actuellement en Master 2 Sciences de la Vigne et du Vin de l'ISVV, je suis à la recherche d'un stage de 5 à 6 mois. Je suis une personne curieuse, autonome et qui aime travailler sur des thématiques transversales. Né le 02 mai 2000 aux Sables d'Olonne (22 ans).

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Stage d'initiation à la recherche | UMR œnologie, ISVV | 1^{er} avril 2022 – 31 mai 2022

Levures non *Saccharomyces* et consommation d'oxygène : impact sur le développement des bactéries acétiques.

Missions :

Mise en place et suivi de plans expérimentaux
Analyses cytométrie en flux et spectrométrie de masse
Prélèvement et manipulation en milieu stérile
Tutrice : Sara Windholtz

Travail d'étude et de recherche | Université d'Angers | 1^{er} Janvier 2021 – 31 mars 2021

Quorum sensing interfering agents pour les maladies induites par des bactéries à gram négatives.
Tuteur : Tristan Boureau

Vendeur fruits & légumes | super U Brétignolles sur mer | saisons 2019 - 2022

Gestion des stocks & mise en rayon.

Manutentionnaire | les viviers de la corniche | 1^{er} Juillet 2018 – 27 août 2018 | 1^{er} Juillet 2017 – 26 août 2017

FORMATIONS

Master 1 Sciences de la vigne et du vin | 2022 | Institut des sciences de la vigne et du vin

Moyenne : 13.93/20, mention assez bien.

Wine Taste Ability niveau 1 | 2021 | Institut des sciences de la vigne et du vin

Niveau B, 66.7%.

Licence SVT, Biologie Cellulaire Moléculaire et Physiologie | 2021 | Université d'Angers

Moyenne : 12.602/20, mention assez bien.

Je souhaite réaliser mon stage de fin d'études en R&D au sein des propriétés vitivinicoles. Cela me permettrait de participer au développement de la filière et de résoudre les problématiques actuelles et futures, tout en étant au plus proche des producteurs.

COMPETENCES

Anglais B2 / Espagnol A2
Analyses R / python
Maîtrise Word, Excel, Powerpoint

QUALITES

Analyse de l'information
Problématisation
Communication orale
Esprit critique
Autonomie

EXPERIENCE DE BENEVOLAT ET ANIMATION

Conseiller municipal

Mairie de Brétignolles sur mer

Mandat 2020 – 2026

Commissions « culture »

« Sport & vie associative »

« Jeunesse et affaires sociales »

Contact:

 07. 71. 17.15. 87

 arthur.fouquet@hotmail.com

 [URL LinkedIn](#)

Arthur Fouquet
12 allée de la pacific
33800 Bordeaux
Téléphone : 07 71 17 15 87
Courriel : arthur.fouquet@hotmail.com

A l'attention des Maîtres de stage

A Bordeaux,
Le 17 novembre 2022

Objet : Candidature spontanée pour un stage de fin d'étude en R&D

Madame, Monsieur,

Je suis actuellement en master 2 sciences de la vigne et du vin parcours œnologie et procédés à l'institut des sciences de la vigne et du vin. Par le biais de cette lettre, je vous soumetts le souhait d'intégrer votre équipe grâce à un stage de 5 à 6 mois (à effectuer entre janvier et août).

Après avoir obtenu une licence de Biologie Cellulaire Moléculaire et Physiologie (BCMP), à l'université d'Angers, je me suis spécialisé dans le milieu vitivinicole. Je suis passé par le master sciences de la vigne et du vin, parcours œnologie et procédés, de l'ISVV. Ces deux années de master m'ont permis de développer des connaissances transversales tant en viticulture qu'en œnologie.

Dans mon futur projet professionnel, je souhaite travailler dans les domaines vitivinicoles en recherche et développement afin de pouvoir répondre à leurs problématiques. Selon moi, la recherche et développement au sein des châteaux nous permet de pousser les vins vers l'excellence, mais aussi de libérer le plein potentiel du terroir. Cette quête perpétuelle de nouvelles connaissances permet de développer des pratiques plus vertueuses et efficaces tout en conservant la qualité de nos vins.

Je m'intéresse tout particulièrement aux nouveaux procédés œnologiques qui nous permettrons de réduire notre consommation d'énergie tout en conservant la qualité de nos vins. Le management des gaz dissous présente une grande importance dans la qualité de nos vins et mérite qu'on s'y intéresse de plus près. Dans un contexte de changement climatique de nombreux producteur se tournent vers les modes de productions alternatifs, notamment vers l'agriculture biologique, la biodynamie, ainsi que l'agroécologie. Ces pratiques, en particulier la biodynamie, restent des pratiques agricoles encore obscures pour le monde scientifique. Je trouve ça fascinant d'en apprendre plus sur leurs fonctionnements et leurs réels impacts sur la vigne.

Pendant le master 1, j'ai eu la chance d'effectuer un stage de deux mois au sein de l'UMR œnologie de l'ISVV. Ce stage de recherche appliquée en microbiologie avait pour but de trouver une alternative à l'ajout de sulfites afin de lutter contre les populations de *Gluconobacter oxydans* dans les moûts. Pour ce faire, nous avons utilisé des levures non - *Saccharomyces* en bioprotection. Ce stage m'a permis de confirmer mon choix d'évoluer en recherche et développement au sein même des domaines viticoles.

Mon expérience en tant que conseiller municipal m'a quant à elle permis d'apprendre à savoir m'exprimer devant un public, mais aussi à travailler en équipe. Je suis une personne curieuse qui n'hésite pas à remettre en cause ses pratiques. Pendant notre coopération, je pourrais alors apporter un regard neuf tout en respectant le travail effectué au sein de ce lieu historique. Cela nous permettra je l'espère, d'aller plus loin dans la réalisation de nos projets.

Dans l'attente de pouvoir vous démontrer ma motivation lors d'un entretien, je reste à votre entière disposition, et je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Arthur Fouquet
Etudiant en Master 2 sciences de la vigne et du vin

Master Sciences de la Vigne et du Vin

Villeneuve d'Ornon, le 12 Septembre 2022

Responsable pédagogiques:

Michael JOURDES

michael.jourdes@u-bordeaux.fr
Tel. 05 57 57 58 51/06 29 43 08 74

Amelie Rabot

amelie.rabot@u-bordeaux.fr
Tel. 05 57 57 59 26/06 70 78 18 57

à l'attention des Maîtres de stage

OBJET : PRESENTATION DU STAGE DE 2^{EME} ANNEE DU MASTER SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Madame, Monsieur,

Le **Master Sciences de la Vigne et du Vin** est une formation de 2 ans, de niveau bac+5, dont les enseignements sont délivrés à de l'**Institut des Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV)**. Au cours des 2 années de la formation, **les étudiants acquièrent des connaissances scientifiques et techniques pluridisciplinaires en œnologie, viticulture et gestion de la qualité et de l'environnement**. Ils ne sont pas formés pour conduire des vinifications comme le sont les étudiants au Diplôme National d'Œnologue, mais pour conduire des expérimentations, gérer un vignoble, gérer la qualité au sein des entreprises, etc. Ce Master comporte en 2^{eme} années un **stage final d'une durée de 5 à 6 mois**.

La deuxième année de formation inclut des enseignements et un stage obligatoire selon le planning :

- Sept à Déc - enseignements + recherche de stage
- Début Janv - rapport bibliographique et présentation orale du projet de stage
- Janv-Mars à Juin-Aout - réalisation du stage (5 mois minimum - 6 mois maximum)
- Début Juin ou Sept - rapport de stage et présentation orale du rapport de stage

Le stage doit mettre l'étudiant en situation professionnelle et lui permettre de réaliser un projet de R&D en lien avec les thématiques abordées lors des enseignements : viticulture, pathologie végétale, bonnes pratiques, œnologie, génie œnologique, démarche qualité, etc. L'étudiant doit pouvoir :

- mettre en application les connaissances scientifiques et techniques acquises lors de sa formation
- réaliser des expérimentations et/ou prendre des contacts avec divers organismes pour la mise en place des essais, audits, etc.
- proposer des initiatives, des solutions aux problèmes posés
- analyser des résultats, donner des avis personnels motivés, évaluer des perspectives
- produire des résultats utiles à l'entreprise et apporter « un plus » dû à sa formation

En tant que futur **Maitre de stage**, vous serez amené à **construire un projet de stage** en accord avec l'étudiant et les responsables de la formation (Sept/Déc), à signer une convention de stage (Déc) et à **encadrer le stagiaire au sein de votre entreprise**. A tout moment vous pourrez contacter les responsables de la formation et vous pourrez participer à la soutenance du rapport de stage en Juin ou Septembre. Une appréciation écrite du travail réalisé et du comportement de l'étudiant pendant son stage vous sera demandée.

Toute l'équipe pédagogique de l'ISVV vous remercie pour votre contribution à la formation des étudiants.

Michael Jourdes, Amelie Rabot