



DIPLOME NATIONAL D'OENOLOGUE

OBJECTIFS

Donner aux jeunes une formation leur permettant de faire une carrière dans le secteur vitivinicole et les activités annexes.

- Secteurs privés : Caves coopératives, maisons de négoce, laboratoires-conseils
- Secteurs publics et semi-publics : Chambre d'Agriculture, Service de la Répression des Fraudes, Interprofession, ITV, INAO, Lycées viticoles.
- Secteur para-vitivinicole : agent technico-commercial.

MODE DE RECRUTEMENT

Arrêté du 5 juin 2007 (JO du 14 juin 2007) :

Article 3 - Pour être inscrits dans les formations conduisant au diplôme national d'œnologue, les étudiants doivent justifier :

- soit d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits dans les mêmes domaines ;
- soit d'une des validations prévues aux articles L. 335-5, L. 335-6, L.613-3, L. 613-4 et L. 613-5 du code de l'éducation et des textes pris pour application.

Article 4 - L'inscription aux études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue est subordonnée à l'examen par un jury du dossier des candidats, qui peut être complété par un entretien de motivation et de projet professionnel.

ORGANISATION DE LA FORMATION

Site préparant au diplôme : Dijon

Tableau de répartition des enseignements et contrôle des connaissances

La durée des études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue est de deux années.

Le programme du diplôme national d'œnologue est constitué des unités d'enseignement obligatoires et optionnelles suivantes :

UC	Unités d'enseignement	CM	TD	TP	Équiv. ED	Crédits ECTS
Unités obligatoires						
UC1	La vigne et son milieu	60	18	24	124	9
UC1	Bases de la viticulture et production des raisins	60	24	24	130	9
UC2	Micro-organismes et fermentations	36	12	24	82	6
UC2	Technologie des vinifications	60	18	24	124	9
UC3	Pratiques œnologiques	36	12	24	82	6
UC3	Composition et évolution du vin	36	12	48	98	6

UC 4	Techniques d'analyses des moûts et des vins ; analyse sensorielle	48	-	36	96	6
UC5	La filière et sa réglementation	48	6	-	78	6
UC6	Assurance qualité	48	6	-	78	6
UC7	Langue étrangère	-	30	-	30	3
UC7	Conduite d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	72	12	-	120	9
UC6/UC9	Effluents et produits dérivés de la vigne et du vin	36	12	24	82	6
	Stage pratique	-	-	(400)	(266,7)	21
	Total enseignement obligatoire	540	162	228 (628)	1 124 (1 390,7)	102
Unités d'approfondissement optionnelles						
UC1	Terroirs et conduite du vignoble	48	6	12	86	6
UC7	Le monde du vin	48	12	-	84	6
UC8	Conception et implantation rationnelle d'installation vinicole	24	12	-	48	3
UC4/UC6	Qualification du laboratoire d'analyses œnologiques et recherche de contaminants	24	6	6	46	3
UC8	Expérimentation et développement de nouveaux procédés œnologiques	24	6	-	42	3
UC4	Dégustation professionnelle	12	-	36	42	3
	Total optionnel	-	-	-	-	18

Une unité d'approfondissement de 6 crédits (60 h équivalents ED) est laissée à l'initiative de chaque centre. La validation d'une ou plusieurs de ces unités d'approfondissement est possible dans un autre centre dans la limite des places disponibles.

■ **Modalités de contrôle des connaissances** :

Les règles communes aux études LMD sont précisées sur le site de l'Université <http://www.u-bourgogne.fr/>

Le diplôme national d'œnologue sanctionne l'obtention de 120 crédits européens au-delà de la licence, conformément au décret n°2002-482 du 8 avril 2002 susvisé. Le diplôme national d'œnologue est délivré aux étudiants qui ont validé l'ensemble des unités d'enseignement et des stages prévus dans le programme.

STAGE

Les stages obligatoires sont au nombre de deux et consistent en :

- un stage de découverte de la filière de trois semaines minimum, effectué au cours de la première année d'études ;
- un stage pratique de viticulture et de vinification de trois mois minimum, effectué dans des entreprises vitivinicoles en une seule période ou en plusieurs périodes.

COMPETENCES ACQUISES

- Etre capable de faire produire et de récolter des raisins de qualité en fonction du type de produit recherché et des impératifs Réglementaires
- Etre capable de conduire la transformation de ces raisins en vin en fonction du type de produit recherché, des impératifs réglementaires et d'hygiène
- Être capable d'utiliser ses connaissances sur la composition chimique du vin et son évolution pour la maîtrise des pratiques œnologiques et des traitements du vin
- Etre capable de choisir les analyses adaptées au contrôle ou répondre à un problème donné, les réaliser ou les faire réaliser, interpréter les résultats et donner les conseils et prescriptions nécessaires
- Être capable de produire des raisins, d'élaborer des vins et des produits dérivés en respectant la réglementation nationale, communautaire et internationale
- Etre capable de manager l'ensemble de la qualité dans une entreprise vitivinicole
- Etre capable de manager une entreprise vitivinicole
- Être capable de participer à la conception ou à la rénovation d'un cuvier de vinification et d'un hall d'embouteillage, à des recherches technologiques et à des expérimentations sur de nouveaux équipements ou de nouveaux produits œnologiques
- Être capable de participer à l'ensemble de ces activités dans une entreprise de produits dérivés ou d'autres boissons fermentées

DEBOUCHES

Les œnologues sont appelés à exercer leurs activités dans les secteurs suivants :

- entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles ou sociétés, coopératives, groupements de producteurs) ;
- maisons de négoce, sociétés commerciales ;
- laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil ;
- organismes consulaires (chambres d'agriculture) ;
- organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques ;
- administration d'État (DGCCRF, INAO, VINIFLHOR, agriculture, environnement) ;
- structures de formation et de recherche ;
- service recherche et développement des industries de produits œnologiques et des équipes mentiers ;
- commerce, distribution, communication sur le vin.

CONTACTS

Responsable de formation : Hervé ALEXANDRE

Scolarité – secrétariat pédagogique [Emmanuelle LAVRADOR emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr](mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr) ☎ 03.80.39.61.90

Composante de rattachement : <http://www.u-bourgogne.fr/IUVV/>