

Niveau :	<b>LICENCE</b>					année
Domaine :	SCIENCES - TECHNOLOGIES - SANTE					<b>L3</b>
Mention :	SCIENCES DE LA VIGNE					
Spécialité :						
Volume horaire étudiant :	230 h	170 h	150 h	h	h	<b>550 h</b>
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	<input checked="" type="checkbox"/> français		<input type="checkbox"/> anglais			

**Contacts :**

Responsable de formation	Scolarité – secrétariat pédagogique
Marielle ADRIAN ☎ 03.80.39.63 90 marielle.adrian@u-bourgogne.fr	Emmanuelle LAVRADOR ☎ 03.80.39.61.90 Emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr
Composante(s) de rattachement :	Institut Universitaire de la Vigne et du Vin « Jules Guyot »

**Objectifs de la formation et débouchés :**
**■ Objectifs :**

La licence des Sciences de la Vigne offre une formation professionnelle de niveau BAC + 3 à spécialisation viticole très marquée. Aussi, les enseignements relatifs aux techniques de la viticulture, à la connaissance du vignoble et à la pathologie y ont-ils une large part afin, qu'au terme de cette année d'études, les étudiant(e)s aient acquis des compétences et un savoir-faire suffisants pour accéder à un poste de responsabilité dans ce secteur d'activité. Outre ces aspects pratiques, la licence des Sciences de la Vigne accorde une large part aux enseignements des connaissances fondamentales dans les domaines de la Biologie et Physiologie de la vigne mais aussi de la Pathologie. Cette licence vise ainsi à répondre à la demande croissante de professionnels capables d'appréhender les problèmes de la viticulture dans le cadre d'une réflexion aussi large que possible qui ne peut être valablement conduite que si elle s'appuie sur des connaissances solides et objectives. Elle prépare aussi à une éventuelle poursuite d'études dans des diplômes professionnels de la filière de niveau supérieur : Masters, Écoles d'Ingénieurs, D.N.O... (voir paragraphe suivant).

**■ Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :**

Les objectifs professionnels sont parfaitement clairs et précis. Il s'agit de former des techniciens supérieurs pour la viticulture alliant à la fois une parfaite maîtrise des techniques viticoles et des connaissances scientifiques solides leur permettant de s'adapter facilement aux évolutions actuellement très rapides de ces techniques et enfin un esprit critique et d'ouverture qui les aide à intégrer ces évolutions.

Les débouchés sont prévus dans les services techniques des organismes agricoles (ITV, INAO, VINIFLHOR, Chambres d'agriculture, Comités et Bureaux Interprofessionnels, Syndicats professionnels, GDA...). L'orientation vers des postes de responsabilité dans les grandes exploitations viticoles et les coopératives fournit aussi de nombreuses possibilités d'emplois. Les Bureaux d'études et Consultants indépendants sont d'autres débouchés offerts aux titulaires de cette licence. Les Sociétés de produits phytosanitaires emploient de nombreux techniciens de haut niveau pour la conception et le suivi de leurs programmes d'expérimentations. L'enseignement (lycées viticoles publics et privés, CFPPA) et la Recherche (INRA, départements « Recherche et Développement » de certaines grandes entreprises) complètent cet éventail. Grâce au développement très important de la viticulture des pays dits du « nouveau monde » (Australie, Afrique du Sud, Chili, Argentine, USA...) et au nouvel essor économique des pays viticoles d'Europe centrale ( Hongrie, Bulgarie, Roumanie, Slovénie, Tchéquie...) des débouchés à l'étranger sont en progression très significative depuis quelques années.

Les principales possibilités de poursuite d'études sont :

Poursuite en Masters professionnels de la filière : Spécialité « Vigne et Terroir » de la mention de Master « Environnement, Terre, Évolution - ETE » de l'Université de Bourgogne (spécialité pour laquelle l'IUVV est habilité), autres Masters à orientation viti-vinicole délivrés par d'autres établissements (Master « SVS BS environnement viti-vinicole » de Bordeaux 2, Master « Vigne et Vin » de l'ENSA de Montpellier, Master International « Vintage » de l'ESA d'Angers...). L'accès à des écoles d'Ingénieurs est également possible (ENITA de Bordeaux, ISARA de Lyon, ESA d'Angers...). Plus rarement, mais ces autres possibilités ne sont pour autant pas à négliger dans la mesure où elles peuvent répondre à un projet professionnel bien défini de certain(e)s étudiant(e)s, une poursuite d'études peut se faire dans des formations commerciales ou économiques du secteur viti-vinicole.

■ **Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :**

Ces compétences portent sur les aspects à la fois scientifiques et techniques des thèmes suivants de la viticulture :

- Connaissance du matériel végétal ( genres et espèces de Vitacées, espèces du genre *Vitis*, cépages de *Vitis vinifera*, porte-greffes, hybrides et métisses ) utilisé en viticulture : aspects systématiques, intérêts et aptitudes agrotechniques, adaptabilité des porte-greffes et des cépages aux conditions pédo-climatiques, différentes possibilités de valorisation des variétés de vignes « à fruits ».

- Maîtrise des aspects théoriques (ensemble des réflexions à conduire en préalable) et pratiques ( analyse des paramètres orographiques, pédologiques, hydrologiques – mise en œuvre de tous les aménagements nécessaires et réalisation de la plantation) de l'installation d'un vignoble .

- Compétences en matière d'entretien et de conduite du vignoble : choix des systèmes et modes de conduite, modes de taille et de palissage, opérations en vert (objectifs, modalités de réalisations), stratégies d'entretien des sols viticoles (avantages et inconvénients respectifs). Sur tous ces points les compétences d'un(e) titulaire de cette licence doivent lui permettre de faire les choix les plus pertinents aussi bien par rapport à des aspects économiques que sur le plan strictement agrotechnique.

- Protection du vignoble. Parfaite connaissance de toutes les pathologies de la vigne (biologie des parasites, épidémiologie, symptomatologie) et des moyens de lutte. Capacité à apprécier les stratégies les plus pertinentes pour gérer cette protection dans le cadre d'une viticulture durable respectueuse de l'environnement.

- Sols viticoles et terroirs. Grâce aux connaissances acquises en pédologie générale et à l'étude d'exemples diversifiés de terroirs viticoles, capacité à évaluer la valeur d'un terroir et à déterminer la façon d'en exploiter au mieux le potentiel.

### Modalités d'accès à l'année de formation :

■ sur sélection :

#### Recrutement sur dossier – Diplôme à effectif limité

- : - Étudiants ayant validé 120 ECTS ( $L_1 + L_2$ ) dans les parcours définis par l'UFR des Sciences de la Vie à l'Université de Bourgogne pour accéder à la Licence SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ mentions : Biochimie – Biologie ou Biologie générale et Sciences de la terre».
- Étudiants ayant validé 120 ECTS dans une autre université par des parcours voisins des précédents (examen du dossier).
- Étudiants titulaires d'un BTS (viticulture/œnologie, Agronomie, Biotechnologies végétales, Protection des cultures...) ou d'un DUT (Agronomie, Biologie appliquée, Biotechnologies...)

■ par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation

en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'université (03.80.39.51.80)

■ droits d'inscription

en formation initiale :

en formation continue :

### Organisation et descriptif des études :

■ Schéma général.

Le volume horaire global est de 550 heures qui se décomposent en 230 h de cours, 170 h de travaux dirigés et 150 h de travaux pratiques.

L'enseignement est réparti en 11 unités d'enseignements.

En fonction des objectifs énoncés ci-dessus, ces unités d'enseignement portent sur les disciplines relatives à la Biologie et Physiologie de la vigne, Pathologie, Techniques de la viticulture, Produits et sous-produits de la vigne, Pédologie et terroirs viticoles. Une large part est en outre réservée à l'anglais scientifique et professionnel (apprentissage du vocabulaire spécifique à la filière) ceci dans deux objectifs : i/ faciliter aux étudiants ayant un projet professionnel à l'étranger la réalisation de cet objectif, ii/ pour ceux qui poursuivront leurs études en Master ou en école d'ingénieurs, commencer à les préparer pour la validation du TOÏC. Le caractère professionnel de cette formation justifie l'obligation, pour les étudiant(e)s, d'effectuer un stage de fin d'études obligatoire d'une durée de trois mois. Une unité d'enseignement (UE

10) est en partie consacrée à la préparation de ce stage (Bibliographie, Biostatistiques) et aussi à celle de l'insertion professionnelle des étudiant(e)s.

- tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis :

### SEMESTRE 5

(1) CC : contrôle continu - CT : contrôle terminal

\* Possibilité de dispense de certains enseignements pour des étudiants dont le cursus antérieur le justifie, mais aucune dispense des épreuves de contrôle relatives à cette UE.

UE 1 Anglais	discipline	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	Anglais scientifique et professionnel		30			30		CC		4	4
<b>TOTAL UE 1</b>			30			30	4			4	4

UE 2 Biologie de la vigne et Physiologie I	disciplines	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	UE 2 - 1 Organographie de la vigne			20		20		CC		1	9
	UE 2 - 2 Biologie et Physiologie de l'appareil végétatif	20	15	30		65		Écrit CT (2h)	3		
								Oral CT	3		
								CC		2	
<b>TOTAL UE 2</b>		20	15	50		85	8		6	3	9

UE 3 Pathologie de la vigne	disciplines	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	UE 3 - 1 Maladies cryptogamiques et bactériennes	24		12		36		Écrit CT (1h30)	3		9
	UE 3 - 2 Parasitologie animale – Virus et phytoplasmes	26		18		44		Oral CT CC	3	3	
<b>TOTAL UE 3</b>		<b>50</b>		<b>30</b>		<b>80</b>	<b>8</b>		<b>6</b>	<b>3</b>	<b>9</b>

UE 4 Techniques viticoles I	discipline	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	Le Matériel végétal : Aspects systématiques et agronomiques - Amélioration variétale - Produc tion et régénération des plants.	35				35		Écrit CT (1h30)	3		5
								Oral CT	2		
<b>TOTAL UE 4</b>		<b>35</b>				<b>35</b>	<b>4</b>		<b>3 + 2</b>		<b>5</b>

UE 5 Mise à niveau en Biologie, Physiologie et Biochimie végétales*	disciplines	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	UE 5 - 1 Biologie végétale		10			10		<b>CT</b>	<b>4</b>		<b>4</b>
	UE 5 - 2 Physiologie végétale		10			10					
	UE 5 - 3 Biochimie		20			20					
<b>TOTAL UE 5</b>			<b>40</b>			<b>40</b>	<b>6</b>		<b>4</b>		<b>4</b>

<b>TOTAL S5</b>		<b>105</b>	<b>95</b>	<b>80</b>		<b>280</b>	<b>30</b>		<b>17</b>	<b>14</b>	<b>31</b>
-----------------	--	------------	-----------	-----------	--	------------	-----------	--	-----------	-----------	-----------

**SEMESTRE 6**

UE 6 Biologie et Physiologie de la vigne II	discipline	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	Biologie et Physiologie de l'appareil reproducteur	20	15	30		65		Écrit CT (2h)  CC  Oral CT	3   3	2	8
<b>TOTAL UE 6</b>		20	15	30		65	6		6	2	8

UE 7 Techniques viticoles II	discipline	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	Le vignoble : plantation, entretien, conduite.	35				35		Écrit CT (1h30)  Oral CT	3  2		5
<b>TOTAL UE 7</b>		35				35	4		5		5

UE 8 Produits de la vigne	disciplines	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	UE 8 - 1 Vins et alcools de bouche	32	10			42		Écrit CT (1h30)	4		4
	UE 8 - 2 Raisins de table et raisins secs	4				4					
	UE 8 - 3 Valorisation des sous produits	4				4					
<b>TOTAL UE 8</b>		40	10			50	4		4		4

UE 9 Préparation au stage et au monde professionnel	disciplines	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	UE 9 - 1 Informatique : recherche bibliographique sur internet – l'outil informatique en communication		16			16		CC	2		4
	UE 9 - 2 Biostatistiques		20			20					
	UE 9 - 3 Communication et vie professionnelle - Connaissance de l'entreprise		4			4		CC	2		
	UE 9 – 4 Visites et activités de terrain			30		30					
<b>TOTAL UE 9</b>			40	30		70	3	CC		4	4

UE 10 Pédologie et terroirs viticoles	disciplines	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	coeff CC	total coef
	UE 10 - 1 Pédologie	15		10		25		Écrit CT (1h30)	4		4
	UE 10 - 2 Terroirs viticoles	15				15					
<b>TOTAL UE 10</b>		30		10		40	3		4		4

UE 12 Stage	discipline	CM	TD	TP	CI	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup>	coeff CT	Coeff CC	total coefficient
	Stage de fin d'études obligatoire Tutorat		20				10	mémoire écrit CT	3		3
		soutenance orale CT		3		3					
<b>TOTAL UE 12</b>							10		6		6

<b>TOTAL S6</b>	<b>125</b>	<b>75</b>	<b>70</b>			<b>270</b>	<b>30</b>		<b>25</b>	<b>6</b>	<b>31</b>
-----------------	------------	-----------	-----------	--	--	------------	-----------	--	-----------	----------	-----------

**■ Modalités de contrôle des connaissances :**

Les connaissances sont évaluées dans le respect de la charte des modalités de contrôle des connaissances adoptée par le conseil d'administration de l'université du 18 octobre 2004 ;

Les examens se déroulent dans le respect de la charte des examens adoptée par le conseil d'administration de l'université du 2 avril 2001.

**● Sessions d'examen : précisions**

- Chaque semestre fait l'objet d'une première session d'examen une semaine après (semaine de révision) la fin des enseignements de chacun de ces semestres. Une seconde session de rattrapage a lieu à la fin du mois de juin, au minimum dix jours après la session N° 1 du second semestre.
- Chaque UE correspond à un module d'examen qui comporte une épreuve écrite et/ou une épreuve orale portant sur les cours magistraux et/ou un contrôle continu.
- Le contrôle continu correspond aux notes de travaux pratiques et de travaux dirigés (notes d'exposés, interrogations périodiques). Sa part correspond au tiers (32,26 %) des coefficients de toutes les épreuves d'examen.
- Les UE1, UE 9 ne font l'objet que d'une épreuve de contrôle continu.

**● Règles de validation et de capitalisation :****Principes généraux :**

**COMPENSATION :** Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20.

Au niveau LICENCE, l'étudiant pourra accéder de droit au semestre suivant à condition qu'il n'ait qu'un seul semestre non validé dans son cursus. Il est cependant conseillé aux étudiants qui n'ont pas validé le semestre S1 de donner priorité à ce dernier avant d'envisager une poursuite d'études en S3.

**CAPITALISATION :** Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 par compensation entre chaque matière de l'UE. Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.