

# LICENCE 3 SCIENCES DE LA VIGNE

REFERENCE : 302FC116

Formation continue intégrée

## PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2016/2017

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p align="center"><b>Responsable pédagogique</b> Stéphane BOURQUE IUVV Tél :</p>	<p align="center"><b>Assistante de formation</b> Valérie CROISSET / Tél : 03.80.39.91.41 valerie.croiset@u-bourgogne.fr</p> <p align="center"><b>Ingénieur de formation</b> Laurent JAILLET / Tél : 03.80.39.51.95 laurent.jaillet@u-bourgogne.fr</p>

### OBJECTIFS

La licence des Sciences de la Vigne offre une formation de niveau BAC + 3 à spécialisation viticole très marquée.

Cette formation permet aux étudiants d'acquérir des connaissances solides et objectives sur la Biologie et Physiologie de la vigne, les Pathologies de la vigne, Techniques de la viticulture, transformation du raisin en vin, Pédologie et terroirs viticoles. A partir de ces dernières, les étudiants doivent être capables d'appréhender la viticulture et ses itinéraires techniques, de s'adapter à ses évolutions, ses contraintes environnementales, ses problèmes récurrents ou émergents, aux besoins en expertise dans ce domaine... Associés aux cours de bio-statistiques, ces acquis doivent leur permettre de mettre en place une expérimentation viticole, d'en assurer le suivi, l'analyse et l'interprétation des résultats.

### PUBLIC

- Salariés dans l'emploi en Congé Individuel de Formation (CIF)
- Demandeurs d'emploi
- Personnes en autofinancement

### PRE-REQUIS

L'effectif de cette L3 est limité à 45 étudiants, sur la base d'une sélection sur dossier par l'équipe pédagogique.

Cette formation est ouverte aux étudiants :

- ayant validé 120 ECTS (L1 + L2) dans les parcours définis par le département licence de l'UFR Sciences Vie, Terre et Environnement de l'Université de Bourgogne ou dans un parcours biologie d'une autre Université.
- titulaires d'un BTS (Viticulture/œnologie, Agronomie, Biotechnologies végétales, Protection des cultures...) ou d'un DUT (Agronomie, Biologie appliquée, Biotechnologies...).
- En l'absence de diplômes pré-requis, possibilité de Validation d'Acquis Professionnels (VAP)

## FORMATEURS

- Enseignants-chercheurs de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (viticulture et œnologie)
- Enseignants-chercheurs de l'UFR Sciences de la Vie, de la Terre et de l'Environnement.
- Professionnels du monde viticole

## ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée de la formation : 550h sur 92 jours de cours (dont examens)
- 2 mois de stage en juin-juillet dans un organisme de recherche-développement avec soutenance de mémoire à l'issue.
- Lieu de la formation : Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Université de Bourgogne

## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Cours magistraux
- Visites de parcelles viticoles.
- Travaux dirigés en viticulture.
- Travaux pratiques de terrain

L'enseignement proposé associe des cours en salle et des visites sur le terrain afin de mieux appréhender les multiples facettes de la culture viti-vinicole.

## MOYENS TECHNIQUES

- Salles de cours dotées de vidéo-projecteurs
- Salle informatique en libre service
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Travaux pratiques sur le Domaine de l'Université

## PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Avant d'être sélectionné

- Accéder au dossier de candidature : <http://iuvv.u-bourgogne.fr/scolarite/admissions.html>
- Transmission du dossier de candidature pédagogique à l'IUVV

Après acceptation pédagogique

- Inscription administrative auprès du SEFCA à la Maison de l'Université : Valérie CROISSET

## MODALITES D'EVALUATION ET SANCTION DE LA FORMATION

- Épreuves écrites, pratiques et orales se déroulant en janvier et en juin selon les UE.
- Épreuve de soutenance du rapport de projet tutoré et du rapport de stage en septembre.

La licence est obtenue lorsque l'étudiant obtient une note supérieure à 10, par moyenne des notes de chaque UE. La note à l'UE professionnelle (stage) doit obligatoirement être supérieure à 10.

## COMPETENCES ACQUISES ET DEBOUCHES

Compétences acquises à l'issue de la formation :

- réalisation et/ou gestion des opérations culturales viticoles selon les objectifs de production, les règles d'hygiène, de sécurité et les normes environnementales.
- réaliser ou gérer des expérimentations (tests de clones, de modes de conduites, de produits de traitements phytosanitaires et/ou alternatifs, étude du statut hydrique de la vigne ...)
- établir un diagnostic sur la base d'une symptomatologie puis conseiller
- identifier les actions envisageables à partir des dossiers techniques, des évolutions technologiques ou réglementaires
- enseigner des disciplines à spécificité viticole selon les programmes d'enseignement nationaux

Poursuites d'études possibles :

- Masters professionnels de la filière: Master « Environnement, Terre, Évolution, Climat », Spécialité « Vigne, Vin, Terroir » proposé par l'Université de Bourgogne, autres masters à orientation viti-vinicole délivrés par d'autres établissements (Master « Œnologie et Environnement Viti-vinicole » à Bordeaux 2, Master « Vigne et Vin » à l'ENITA de Bordeaux et l'ENSA de Montpellier, Master International « Vintage » à l'ESA d'Angers).
- Diplôme National d'Œnologue (centres localisés à Bordeaux, Dijon, Montpellier, Reims et Toulouse).
- L'accès à des écoles d'Ingénieurs est également possible (notamment l'ENITA de Bordeaux, l'ISARA de Lyon).

Les débouchés professionnels :

- dans les services techniques des organismes de la filière (IFV, INAO, France Agrimer, Chambres d'agriculture, Comités et Bureaux Interprofessionnels, Syndicats professionnels...): techniciens, responsables d'expérimentations, conseillers...
- vers des postes dans les exploitations viticoles (ouvrier viticole qualifié, viticulteur, chef de culture...) , les Bureaux d'études et Consultants indépendants
- les sociétés de produits phytosanitaires (conseillers et distributeurs de produits viticoles...).
- dans des établissements d'enseignement (lycées viticoles publics et privés, CFPPA) : enseignant.
- Enfin, grâce au développement très important de la viticulture dans les pays dits du « nouveau monde » en terme viticole (Australie, Afrique du Sud, Chili, Argentine, USA...) et son essor dans des pays viticoles d'Europe centrale (Hongrie, Bulgarie, Roumanie, Slovaquie, Tchéquie...) des débouchés à l'étranger sont en progression très significative depuis quelques années.

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

<http://sefca.u-bourgogne.fr/>

<http://sefca.u-bourgogne.fr>