

Niveau :	LICENCE					année
Domaine :	Sciences, Technologies, Santé					L3
Mention :	Sciences de la vigne					
Volume horaire étudiant :	222 h	109 h	169 h	h	50 h	550 h
	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
Stéphane BOURQUE Maître de conférences ☎ 03.80.69.34.76 Stephane.bourque@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

Objectifs de la formation et débouchés :

■ 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 au cours de biostatistiques, ces acquis doivent leur permettre de **mettre en place une expérimentation viticole, d'en assurer le suivi, l'analyse et l'interprétation des résultats.**

Les enseignements d'anglais, scientifique et professionnel, doivent permettre aux étudiants de **comprendre et communiquer dans cette langue** (dialogues, presse technique et scientifique, émissions télévisées).

Le stage de fin d'études, obligatoire en France ou à l'étranger, impérativement expérimental et d'une durée de deux à trois mois, permet aux étudiants de **mettre immédiatement en application ces compétences requises.**

Une vigilance particulière est attachée à l'**actualisation régulière** de certains enseignements. Enfin, l'adossement de cette formation aux **équipes de recherche locales** permet de faire bénéficier les étudiants des travaux réalisés par ces équipes et des résultats qu'elles obtiennent.

Cette formation doit permet aux étudiants :

- une **poursuite d'études** ou une **insertion professionnelle** dans la filière viti-vinicole.

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

Poursuite 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). Plus rarement, une poursuite d'études peut se faire dans des masters orientés « biologie » dans des situations de réorientations ou dans des formations commerciales ou économiques du secteur viti-vinicole dans la mesure où elle peut répondre à un projet professionnel bien défini de certain(e)s étudiant(e)s.

Les débouchés sont prévus :

- 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, Slovénie, Tchéquie...) des débouchés à l'étranger sont en progression très significative depuis quelques années.

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

* **Dans le cadre d'activités liées à la viticulture** : réalisation et/ou gestion des opérations culturales viticoles selon les objectifs de production, les règles d'hygiène, de sécurité et les normes environnementales.

Effectuer ou faire effectuer les opérations de plantation : être capable de choisir le matériel à planter (porte-greffe, cépage, clone), préparer le sol, planter, mettre en place du système de palissage. *Connaissances sur les porte-greffes, cépages, clones et leurs critères de choix, sur les techniques viticoles, la pédologie.*

Entretien ou faire entretenir le sol : être capable de choisir entre un enherbement, un désherbage chimique ou mécanique et de le réaliser. *Connaissances sur les techniques d'entretien du sol, leur impact sur la vigne, les techniques viticoles.*

Effectuer ou gérer l'entretien de la vigne : connaître les techniques de taille, savoir réaliser les opérations en vert et à quel moment les réaliser, connaître les pratiques du surgreffage, recépage... *Connaissances sur les techniques viticoles, la biophysologie de la vigne..*

Surveiller le développement de la vigne : surveiller l'état sanitaire, connaître les stratégies de protection du vignoble et savoir les appliquer, savoir préparer et effectuer les traitements. *Connaissances sur les pathologies de la vigne (symptômes caractéristiques, méthodes de lutte, outils d'aide à la décision, connaître la réglementation en la matière).*

Vendanger ou gérer la vendange : connaître l'évolution des raisins, faire le suivi de maturation, savoir décider d'une date de vendanges et gérer la vendange (parcelles à vendanger en priorité, vendanges manuelles/mécaniques...). *Connaissances sur la biophysologie de l'appareil reproducteur et sur la maturité du raisin. Rigueur et sens de l'organisation.*

Identifier les besoins (financiers, mécaniques, ...) selon les évolutions technologiques, commerciales et réglementaires du secteur : connaître les ressources (presse, diffusion des organismes de la filière, réseaux locaux...) afin de se tenir informé des évolutions et prévoir une stratégie pour les anticiper.

*** Dans le cadre d'activités liés à l'expérimentation: technicien viticole, responsable d'expérimentations 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 ...)** : être capable de définir un protocole, le mettre en place, en assurer le suivi, l'analyse et l'interprétation des résultats et d'en élaborer un compte-rendu. *Connaissances en biologie, physiologie et pathologie de la vigne, techniques viticoles.*

*** Dans le cadre d'activités de conseil : conseiller viticole, technicien viticole, distributeur de produits phytosanitaires ou de produits viticoles.**

Etablir un diagnostic sur la base d'une symptomatologie puis conseiller : savoir reconnaître et identifier des anomalies physiologiques, (retard de croissance...), pathologiques et connaître les mesures préventives et correctives (changement de gamme de produits, ...). *Connaissances en biologie, physiologie et pathologie de la vigne. Connaître les produits utilisables et la réglementation liée à leur utilisation.*

Identifier les actions envisageables à partir des dossiers techniques, des évolutions technologiques ou réglementaires : connaître les ressources (presse, diffusion des organismes de la filière, réseaux locaux...) afin de se tenir informé des évolutions, savoir constituer un dossier technique, planifier les étapes de l'étude, faire le bilan de l'étude et proposer des actions. *Bonne connaissance de la filière viti-vinicole dans son ensemble.*

Etablir les solutions technico-économiques (reprise d'exploitation, reconversion, ...) adaptées aux problématiques d'un site de production (environnement, rendements, ...) *Connaissances en biologie, physiologie, techniques viticoles. Bonne connaissance de la filière viti-vinicole dans son ensemble.*

Elaborer des procédures, des comptes rendus d'analyse, des documents techniques destinés à l'interne ou à l'externe. Etre capable de définir un protocole, le mettre en place, en assurer le suivi, l'analyse et l'interprétation des résultats et d'en élaborer un compte-rendu. *Connaissances en biologie, physiologie et pathologie de la vigne, techniques viticoles.*

*** Dans le cadre d'activités d'enseignement :**

Enseigner des disciplines à spécificité viticole selon les programmes d'enseignement nationaux : être capable d'utiliser les enseignements reçus afin d'être à son tour capable de préparer et de dispenser des enseignements. *Enseignements en biologie, physiologie et pathologie de la vigne, techniques viticoles. Savoir rechercher des supports de cours et savoir communiquer.*

Modalités d'accès à l'année de formation :

■ de plein droit :

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/oenologie, 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)

Organisation et descriptif des études :

■ tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis

SEMESTRE 5

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Fondamentaux en biologie cellulaire, biophysioleogie végétale et organographie de la vigne	Constituants cellulaires		10		10		CT écrit	CT écrit	2		2
	Physiologie végétale		10		10						
	Organographie		10	20	30						
TOTAL UE1			30	20	50	6			2	1	3

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

UE2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Biologie et physiologie de l'appareil végétatif	Biophysioleogie de l'appareil végétatif	14	7	30	51		CT écrit + oral	CT écrit + oral	2	1	2
	Le cycle végétatif	4			4		CC				
TOTAL UE2		18	7	30	55	6			2	1	3

UE3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef			
Pathologies de la vigne	Maladies cryptogamiques	20		12	32		CT écrit + oral	CT écrit + oral	3	1	3			
	Viroses, phytoplasmoses et bactérioses	14		4	18		CC						1	1
	Parasitologie	16		4	20									
TOTAL UE3		50	0	20	70	6			3	1	4			

UE4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Techniques viticoles I	Systématique des Vitacées et ampélographie	20			20		CT écrit + oral		3		3
	Production de plants de vigne	15	4	11	30						
TOTAL UE4		35	4	11	50	6			3		3

UE5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils d'aide à l'insertion professionn	Anglais		25		25		CC			2	2
	Recherche bibliographique : outils et		2	10	12						

elle	applications										
	Visites			8	8						
TOTAL UE5		0	27	18	45	6				2	2

TOTAL S5	103	68	99	270	30				10	5	15
-----------------	------------	-----------	-----------	------------	-----------	--	--	--	-----------	----------	-----------

SEMESTRE 6

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Biologie et physiologie de l'appareil reproducteur	Biophysiology de l'appareil reproducteur	16	15	30	61		CT écrit + oral	CT écrit + oral	2		2
	Cycle reproducteur	4			4		CC		1	1	
TOTAL UE6		20	15	30	65	6			2	1	3

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Terroirs et techniques viticoles II	Pédologie	10		10	20		CT écrit + oral	CT écrit + oral	3	1	3
	Terroirs viticoles	10			10						
	Installation et conduite du vignoble	35		5	40						
TOTAL UE7		55	0	15	70	6			3	1	4

UE8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Du raisin au vin	Métabolisme		10		10		CT écrit	CT écrit	2		
	du raisin au vin	30	6	4	40		CC			1	
TOTAL UE8		30	16	4	50	4			2	1	3

UE9	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils d'aide au stage	Informatique		2	5	7		CC			2	2
	Biostatistiques	14	8	12	34						
	Visites d'expérimentations			4	4						
TOTAL UE9		14	10	21	45	4				2	2

UE10	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval ⁽¹⁾ Session 1	Type éval ⁽¹⁾ Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stage de fin d'études	Conduite de projet et suivi méthodologique			50							
	Stage						Mémoire Soutenance		2 1		3

TOTAL UE10			50		50	10			3		3
TOTAL S6	119	91	70	280	30				10	5	15

■ 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.

Les règles communes aux études LMD sont précisées sur le site de l'Université http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd-2.pdf

● *Sessions d'examen* 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 un mois après la session 1 du second semestre.

Le stage de fin d'études doit être validé par un rapport de stage et une soutenance orale.

● *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.