



Parcours Sciences de la vigne et viticulture durable

Licence Sciences de la vigne et du vin



Composante
Institut
Universitaire de
la Vigne et du
Vin Jules Guyot



Langue(s)
d'enseignement
Français

Présentation

La L3 Sciences de la vigne et viticulture durable est un parcours de la Mention Sciences de la Vigne et du Vin

Objectifs

La licence des Sciences de la vigne et viticulture durable permet aux étudiants d'acquérir des connaissances solides et objectives sur i) la biologie et la physiologie de la vigne, ii) les pathologies de la vigne et les méthodes de lutte et de prévention, iii) les techniques de la viticulture moderne et durable, iv) la transformation du raisin en vin, v) la caractérisation des terroirs viticoles.

A partir de ces enseignements, les étudiants doivent être capables d'appréhender la viticulture moderne et ses itinéraires techniques, de s'adapter à ses évolutions, ses contraintes environnementales, ses problèmes récurrents ou émergents. Les étudiants doivent également pouvoir mener des expertises dans ces domaines. Associés à des enseignements de biostatistiques, ces acquis doivent permettre aux étudiants de mettre en place une expérimentation viticole, d'en assurer le suivi, l'analyse, l'interprétation des résultats ainsi que leur présentation.

Compétences acquises

A la fin de cette formation, les étudiants doivent avoir acquis les compétences suivantes :

- Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture
- Proposer une stratégie de conduite d'une parcelle viticole
- Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles
- Réfléchir à une stratégie de protection du vignoble
- Réaliser une veille scientifique et technique

Organisation

Contrôle des connaissances

Tout bloc de compétences est validé et donc définitivement acquis par l'étudiant.e lorsque la moyenne des notes issues du contrôle terminal (CT) et / ou du contrôle continu (CC), affectées de leur coefficient respectif, est supérieure ou égale à 10/20.

Le report des notes de CC est automatique entre la première et deuxième session.

La note de CT de la deuxième session annule et remplace celle de la première session.



Le bloc de compétences « Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture » n'est pas compensable.

Les blocs de compétences « Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles » et « Réaliser une veille scientifique et technique » sont compensables entre eux, mais ne sont pas compensables par un autre bloc de compétences.

Les blocs de compétences « Proposer une stratégie de conduite d'une parcelle viticole » et « Réfléchir à une stratégie de protection du vignoble » sont compensables entre eux, mais ne sont pas compensables par un autre bloc de compétences.

Le redoublement en Licence Sciences de la vigne et viticulture durable n'est pas acquis de droit mais accordé ou non par l'équipe pédagogique en fonction du dossier de l'étudiant et de ses motivations

Stages

Stage : Obligatoire

Durée du stage : 280 h minimum

Stage à l'étranger : Possible

Durée du stage à l'étranger : 280 h minimum

Admission

Conditions d'accès

Validation de 120 ECTS : validation d'un BTS, d'une deuxième année de BUT, de Licence ou de CPGE. L'effectif est limité à 36 étudiants.

Modalités de candidatures

Pour les étudiants ayant validé un diplôme de l'enseignement supérieur français : le dossier est à déposer sur l'application e-candidat (ouverte du 1^{er} avril au 15 mai)  <https://ecandidat.u-bourgogne.fr/ecandidat/>

Pour les étudiants internationaux, la candidature se fait via le service des relations internationale de l'Université de Bourgogne :  <https://ub-link.u-bourgogne.fr/etudiants-internationaux>

Attendus / Pré-requis

Il est attendu des candidats à la L3 Sciences de la vigne et viticulture durable :

- De disposer de compétences scientifiques
- De disposer de compétences en communication

Pré-requis recommandés

Il est attendu spécifiquement des candidats en L3 Sciences de la vigne et viticulture durable de disposer de compétences dans le domaine de la viticulture (formation ou expériences personnelles) et / ou de compétences de base en sciences (biologie ou physiologie végétale, agronomie, biochimie; etc.)

Et après

Poursuite d'études

Diplôme National d'Œnologue, Masters, Ecoles d'ingénieurs

Débouchés professionnels

Techniciens, responsables d'expérimentations, exploitants viticoles, enseignants.



Infos pratiques

Contacts

Responsable de formation

Stéphane BOURQUE

☎ 03 80 69 34 76

✉ stephane.bourque@ube.fr

Scolarité

Alexis DECRETTE

☎ 03.80.39.61.90

✉ formation-initiale.iuvv@ube.fr

Responsable Formation continue

Anne-Marie FLACK

☎ 06 65 97 87 86

✉ vigne-vin.sefca@ube.fr

Campus

🏠 Campus de Dijon



Programme

Organisation

L'année de Licence 3 Sciences de la vigne et viticulture durable se décompose en deux semestres d'enseignements théoriques et pratiques entre les mois de septembre et mai. Chaque semestre se conclut par une séquence de contrôles terminaux. A la fin du second semestre, un stage obligatoire d'une durée minimale de 8 semaines doit être réalisé ; ce stage à vocation expérimentale se déroulera dans des structures à vocation expérimentale comme les chambres d'agriculture, les stations IFV, l'INRAE, l'interprofession, etc.

Licence 3

SEMESTRE 5

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
BLOC 1 - JUSTIFIER LE CHOIX DU MATERIEL VEGETAL EN FONCTION DES IMPERATIFS DE CULTURE ET DES OBJECTIFS DE PRODUCTION (Partie 1)	Bloc de compétences						18 crédits
Fondamentaux en physiologie de la vigne	UE						4 crédits
Biochimie structurale et métabolique	Matière		15h				
Physiologie végétale	Matière		10h				
Structuration et fondamentaux du cépage	UE						5 crédits
Biologie et physiologie de l'appareil végétatif	Matière		14h	2h	32h		
Cycles végétatif et reproducteur	Matière		10h				
Organographie	UE						3 crédits
Organographie	Matière		10h		21h		
Matériel végétal	UE						6 crédits
Cépages, nouvelles variétés et porte-greffes	Matière		10h	4h			
Sélection et production des plants de vigne	Matière		13h	4h			
Ampélographie moléculaire et traditionnelle	Matière		11h				
BLOC 2 - REFLECHIR A UNE STRATEGIE DE PROTECTION DU VIGNOBLE	Bloc de compétences						7 crédits
Maladies cryptogamiques	UE						3 crédits
Maladies cryptogamiques	Matière		20h		9h		
Virologie & parasitologie	UE						4 crédits
Parasitologie	Matière		10h		6h		
Virologie-Bactériologie et phytoplasmes	Matière		14h		3h		
BLOC 3 - REALISER UNE VEILLE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE (Partie 1)	Bloc de compétences						3 crédits
Anglais	Matière			25h			3 crédits
Recherche bibliographique (Animé par le CORTEX)	Matière			6h			



BLOC 4 - METTRE EN PLACE ET ANALYSER DES EXPERIMENTATIONS VITICOLES (Partie 1)

Méthodologie du rapport de stage

Bloc de
compétences

2 crédits

Matière

4h

6h

2 crédits

SEMESTRE 6

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
BLOC 1 - JUSTIFIER LE CHOIX DU MATERIEL VEGETAL EN FONCTION DES IMPERATIFS DE CULTURE ET DES OBJECTIFS DE PRODUCTION (Partie 2)	Bloc de compétences						5 crédits
Développement et maturation de la baie	UE						1 crédits
Développement et maturation de la baie	Matière		12h				1 crédits
Du raisin au vin	UE						4 crédits
Techniques de vinifications	Matière		15h		4h		
Microbiologie	Matière		9h				
Analyses physico-chimiques	Matière		6h	6h			
BLOC 3 - REALISER UNE VEILLE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE (Partie 2)	Bloc de compétences						2 crédits
Synthèse bibliographique et Conférences thématiques	Matière			21h			2 crédits
BLOC 4 - METTRE EN PLACE ET ANALYSER DES EXPERIMENTATIONS VITICOLES (Partie 2)	Bloc de compétences						15 crédits
Outils pour la mise en place d'expérimentations et l'analyse des résultats	Matière		3h	13h	12h		2 crédits
Expérimentations viticoles	Matière				24h		1 crédits
Visite terrain	Matière				25h		
Stage de fin d'année (280 heures minimum)	Stage			50h			12 crédits
BLOC 5 - PROPOSER UNE STRATEGIE DE CONDUITE D'UNE PARCELLE VITICOLE	Bloc de compétences						8 crédits
Notions de terroirs viticoles	UE						4 crédits
Pédologie	Matière		10h		5h		
Géologie	Matière		10h		5h		
Climatologie viticole	Matière		3h				
Gestion de la parcelle viticole	UE						4 crédits
Installation de la parcelle viticole	Matière		9h				
Conduite du vignoble - Bonnes pratiques viticoles	Matière		12h		8h		
Entretien des sols	Matière		12h				