



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)**

Bloc de
compétences

2 crédits

Méthodologie du rapport de stage

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 | | | | |