

Niveau :	<b>LICENCE</b>					<b>Année</b>
Domaine :	Sciences – Technologies – Santé					<b>L3</b>
Mention :	Science de la Vie					
Parcours :	Sciences de la Vigne					
Volume horaire étudiant :	<b>248 h</b>	<b>128 h</b>	<b>156 h</b>	<b>h</b>	<b>50 h</b>	<b>532 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
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 la Physiologie de la vigne, les Pathologies de la vigne, les Techniques de la viticulture, la transformation du Raisin en Vin, la Pédologie et les 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 aux cours 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.**

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, etc.).

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.**

Une vigilance particulière est attachée à **l'actualisation régulière** des enseignements. 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 permet aux étudiants une **poursuite d'études (Master, DNO, Ecole d'ingénieurs)** 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 « Sciences de la Vigne et du Vin », Spécialité « Vigne, Vin Terroir » proposé par l'Université de Bourgogne ; autres masters à orientation viti-vinicole délivrés par d'autres établissements (comme le Master Sciences de la vigne et du vin à l'ISVV Bordeaux Aquitaine, le Master Vigne et Vin à Montpellier SupAgro, le Master International « Vintage » à l'ESA d'Angers, etc.).
- 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'ENSA de Bordeaux Aquitaine, l'ESA d'Angers et 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 et / 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.

**Des débouchés variés s'ouvrent aux étudiants ayant suivi cette Licence des Sciences de la Vigne :**

- Services techniques des organismes de la filière (IFV, INAO, France Agrimer, Chambres d'agriculture, Comités et Bureaux interprofessionnels, Syndicats professionnels, etc.) : techniciens, responsables d'expérimentations, conseillers...
- Exploitations viticoles : ouvrier viticole qualifié, viticulteur, chef de culture...
- Bureaux d'études et consultants indépendants
- Sociétés de produits phytosanitaires : conseillers et distributeurs de produits viticoles
- Etablissements d'enseignement : lycées viticoles publics et privés, CFPPA
- 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, etc.) et son essor dans des pays viticoles d'Europe centrale (Hongrie, Bulgarie, Roumanie, Slovaquie, République Tchèque, etc.) des débouchés à l'étranger sont en progression très significative depuis quelques années.

■ Compétences acquises à l'issue de la formation :

**Dans le cadre d'activités liées à la viticulture** : réaliser et / ou gérer 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.*
- **Entretenir 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 les suivis de maturation, savoir décider d'une date de vendanges et gérer la vendange (parcelles à vendanger en priorité, vendanges manuelles/mécaniques, etc.).  
*Connaissances sur la biophysologie de l'appareil reproducteur et sur la maturité du raisin ; rigueur et sens de l'organisation.*
- **Identifier les besoins** : identifier les besoins financiers, mécaniques ou autres selon les évolutions technologiques, commerciales et réglementaires du secteur.  
*Connaître les ressources (presse, diffusion des organismes de la filière, réseaux locaux, etc.) afin de se tenir informé des évolutions et prévoir une stratégie pour les anticiper.*

**Dans le cadre d'activités liées à l'expérimentation (technicien viticole ou responsable d'expérimentations)**

- **Réaliser ou gérer des expérimentations (suivi du comportement de nouvelles variétés ou nouveaux clones, tests de modes de conduites, de nouveaux intrants tels que des produits phytosanitaires et/ou alternatifs, étude du statut hydrique de la vigne, suivi sanitaire du vignoble, etc.)** : 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, biostatistiques.*

**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, etc.), pathologiques et connaître les mesures préventives et correctives (changement de gamme de produits, etc.).

*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, etc.) 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, etc.) adaptées aux problématiques d'un site de production (environnement, rendements, etc.).

*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.

*Connaissance en biologie, physiologie et pathologie de la vigne, techniques viticoles. Savoir rechercher des supports de cours et savoir communiquer.*

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

L'ensemble des compétences décrites ci-dessus doivent être maîtrisées à la fin de cette année de formation, quel que soit le parcours préalable de l'étudiant (BTS, DUT ou L2).

**Modalités d'accès à l'année de formation :****■ De plein droit :**

L'effectif de cette L3 est limité à 36 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.
- Aux titulaires d'un BTS (Viticulture/oenologie, Agronomie, Biotechnologies végétales, Protection des cultures, etc.) ou d'un DUT (Agronomie, Biologie appliquée, Biotechnologies, etc.).

**■ 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 (SEFCA, 03.80.39.51.80)

## ■ Etudiants étrangers

Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web ub-link relative à ce service : rubrique « Etudiants internationaux » et « Venir à l'UB à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier. Les étudiants de nationalité française disposant des diplômes requis ou équivalents, mais obtenus à l'étranger doivent constituer un dossier de validation d'acquis (à retirer à la scolarité centrale ou à la scolarité de l'UFR SVTE en cas d'admission dans la filière).

## Organisation et descriptif des études :

### ■ Tableau de répartition des enseignements et des contrôles de connaissances assortis

#### SEMESTRE 5

UE 1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Fondamentaux en biologie cellulaire, physiologie végétale et organographie de la vigne	Composés cellulaires	10			10	6	CT écrit	CT écrit ou oral	4		4
	Physiologie végétale	10			10						
	Organographie	10		20	10		CC		2	2	
TOTAL UE		30		20	50	6			4	2	6

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

UE 2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Biologie et physiologie de l'appareil végétatif	Biologie de l'appareil végétatif	14	2	31	47	6	CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4		4
	Cycle végétatif	4			4					CC	
TOTAL UE		18	2	31	51	6			4	2	6

UE 3	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Pathologies de la vigne	Maladies cryptogamiques	20		9	29	6	CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4		4
	Viroses, phytoplasmoses et bactérioses	14		3	17						
	Parasitologie	10		6	16		CC		2	2	
TOTAL UE		44		18	62	6			4	2	6

UE 4	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Techniques viticoles I	Production de plants de vigne	13	4	11	28	6	CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	6		6
	Systématique des Vitacées et ampélographie	14			14						
	Installation du vignoble	9			9						
TOTAL UE		36	4	11	51	6			6		6

UE 5	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Aide à l'insertion professionnelle	Anglais		24		24		CC			6	6
	Recherche bibliographique		2		2						
	Exposés		25		25						
	LV2 <sup>2</sup> ou stage facultatifs <sup>3</sup>					0					0
TOTAL UE			51		51	6				6	6

(2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au calcul des résultats de la L3, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.

(3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu au semestre 6 (au cours de la même année universitaire). Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à un compte-rendu supplémentaire, mais qui ne sera ni noté, ni valorisé dans le calcul de la L3. Le responsable de filière et / ou le directeur de l'IUVV se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

TOTAL S5	128	57	80	265	30				18	12	30
----------	-----	----	----	-----	----	--	--	--	----	----	----

## SEMESTRE 6

UE6	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Biologie et physiologie de l'appareil reproducteur	Biophysiology de l'appareil reproducteur	14	2	30	46		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4		4
	Cycle reproducteur	4			4						
TOTAL UE		18	2	30	50	6			4	2	6

UE7	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Du raisin au vin	Du raisin au vin	30	6	4	40		CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4		4
	Métabolisme	10			10						
TOTAL UE		40	6	4	50	6			4	2	6

UE8	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Notions de terroir Techniques viticoles II	Conduite du vignoble – Entretien des sols	24		7	31		CT écrit ou oral  CC	CT écrit ou oral	4	2	4  2
	Notions de terroir	10									
	Pédologie	10		8	18						
	Climatologie viticole	3			3						
<b>TOTAL UE</b>		<b>47</b>		<b>15</b>	<b>62</b>	<b>6</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>

UE9	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils d'aide au stage	Informatique		2	5	7		CC			6	6
	Biostatistiques	12	8	12	32						
	Notions d'expérimentation	3	3		6						
	Visites			10	10						
<b>TOTAL UE</b>		<b>15</b>	<b>13</b>	<b>27</b>	<b>55</b>	<b>6</b>				<b>6</b>	<b>6</b>

UE10	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval <sup>(1)</sup> Session 1	Type éval <sup>(1)</sup> Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Stage de fin d'études	Conduite de projet et suivi		50		50					4 2	6
	Stage										
<b>TOTAL UE</b>			<b>50</b>		<b>50</b>	<b>6</b>				<b>6</b>	<b>6</b>

<b>TOTAL S6</b>	<b>120</b>	<b>71</b>	<b>76</b>	<b>267</b>	<b>30</b>				<b>18</b>	<b>12</b>	<b>30</b>
-----------------	------------	-----------	-----------	------------	-----------	--	--	--	-----------	-----------	-----------

- (2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 ne sera intégrée au calcul des résultats de la L3, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en LV 2 par des points de jury laissés à son appréciation.
- (3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu au semestre 6 (au cours de la même année universitaire). Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à un compte-rendu supplémentaire, mais qui ne sera ni noté, ni valorisé dans le calcul de la L3. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'IUVV se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

■ Modalités de contrôle des connaissances :

Les règles applicables aux études LMD sont précisées dans le Référentiel commun des études voté chaque année et mis en ligne sur le site internet de l'Université

[http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel\\_etudes\\_lmd.pdf](http://www.u-bourgogne-formation.fr/IMG/pdf/referentiel_etudes_lmd.pdf)

### ● **Sessions d'examen**

Chaque semestre fait l'objet d'une session d'examen initiale une semaine après la fin des enseignements de chacun de ces semestres. Une semaine de révision est planifiée avant ces deux séances d'examen. Une session de rattrapage pour les étudiants n'ayant pas validé la partie théorique de l'enseignement a lieu au plus tôt deux semaines après la publication des résultats de la partie théorique du second semestre. Le stage de fin d'études doit être validé par un rapport de stage et une soutenance orale.

### ● **Absence aux examens**

Les absences lors des examens ont les conséquences suivantes :

- Absence justifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance.  
*L'équipe pédagogique s'efforcera de proposer une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée à une évaluation de contrôle continu.*
- Absence justifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2).

### ● **Règles de validation et de capitalisation :**

**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 évaluées 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.

**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 évaluée. 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 européens, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.