

LICENCE Mention Sciences de la Vie Parcours SCIENCES DE LA VIGNE

REFERENCE : 28ID302K

Formation continue intégrée

PRESENTATION DE LA FORMATION

Année universitaire 2022/2023

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<p>IUVV</p> <p>Responsable pédagogique Stéphane BOURQUE Maître de Conférences Tél : 03 80 69 34 76</p>	<p>Assistant(e) de formation Anne-Marie FLACK / Tél : 03 80 39 91 41</p> <p>Ingénieur de formation Sandrine CARNIO / Tél : 06 68 86 08 43</p> <p>Adresse de contact vigne-vin.sefca@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, 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 bio-statistiques, 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.

PUBLIC

- Salariés dans l'emploi en Compte Personnel de Formation de Transition Professionnelle (CPFTP)
- 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/oenologie, Agronomie, Biotechnologies végétales, Protection des cultures...) ou



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

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 : 532h 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
- Salles de travaux pratiques et de laboratoire
- Connexion wi-fi
- Bibliothèque de travail thématique
- Travaux pratiques sur le Domaine de l'Université

PROCESSUS DE SELECTION PEDAGOGIQUE ET DE RECRUTEMENT

Les candidatures ont lieu sur la plateforme e-candidat à des dates bien précises mises à jour chaque année sur le site de l'IUVV.

Afin de vérifier les démarches à suivre en fonction de votre statut, il est conseillé de prendre contact avec le Sefca avant de candidater sur la formation à l'adresse suivante : vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr

Après acceptation pédagogique

- Inscription administrative auprès du SEFCA

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 égale ou 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,



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr

de sécurité et les normes environnementales (plantation, entretien du sol, entretien de la vigne, pratiques culturales, ...).

- 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
- établir des solutions technico-économiques
- élaborer des procédures, des comptes-rendus d'analyse, des documents techniques, ...
- 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'Œnologie (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>



SEFCA : Service commun de Formations Continue et par Alternance - Université de Bourgogne

N° Siret : 192 112 373 00 589 - Numéro d'organisme de formation : 26.21.P0018.21

Maison de l'Université - Esplanade Erasme - BP 27877 - 21078 DIJON CEDEX

Tél : 03.80.39.51.80 - Fax : 03.80.39.51.85 - Courriel : formation.continue@u-bourgogne.fr