

# Licence 3· Mention Sciences de la vigne et du vin

## Parcours Sciences de la vigne et viticulture durable

28ID302M

### PROGRAMME DE FORMATION

Année universitaire 2024-2025

PEDAGOGIE	SUPPORT ADMINISTRATIF (SEFCA)
<b>Responsable pédagogique : Stéphane BOURQUE</b> 03 80 69 34 76 <a href="mailto:stephane.bourque@u-bourgogne.fr">stephane.bourque@u-bourgogne.fr</a> <b>Scolarité Formation Initiale : 03 80 39 61 90</b> <a href="mailto:formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr">formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr</a> <b>Scolarité Formation Continue : 06 65 97 87 86</b> <a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a>	<a href="mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr">vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr</a>  06 65 97 87 86  Anne-Marie FLACK/ Sandrine CARNIO
<b>UE1- FONDAMENTAUX EN PHYSIOLOGIE DE LA VIGNE</b>	<b>25h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production</li> <li>- Biochimie structurale et métabolique</li> <li>- Physiologie végétale</li> </ul>	
<b>UE2- STRUCTURATION ET FANDAMENTAUX DU CEP</b>	<b>89h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production</li> <li>- Biologie et physiologie de l'appareil végétatif</li> <li>- Cycles végétatifs et reproducteurs</li> <li>- Organographie</li> </ul>	
<b>UE3 PATHOLOGIES DE LA VIGNE ET STRATEGIES DE PROTECTION</b>	<b>62h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réfléchir à une stratégie de protection du vignoble</li> <li>- Maladies cryptogamiques</li> <li>- Virologie-Bactériologie et phytoplasmes</li> <li>- Parasitologie</li> </ul>	
<b>UE4- MATERIEL VEGETAL</b>	<b>42h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production.</li> <li>- Ampélographie moléculaire et traditionnelle</li> <li>- Cépages, nouvelles variétés et porte-greffes</li> <li>- Sélection et production des plants de vigne</li> </ul>	
<b>UE5 - OUTILS D'INSERTION PROFESSIONNELLE</b>	<b>41h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser une veille scientifique et technique</li> <li>- Anglais</li> <li>- Recherche bibliographique</li> <li>- Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles</li> <li>- Méthodologie du rapport de stage</li> </ul>	

<b>UE6 - NOTIONS DE TERROIRS VITICOLES</b>	<b>33h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer une stratégie de conduite d'une parcelle viticole</li> <li>- Pédologie</li> <li>- Géologie</li> <li>- Climatologie viticole</li> </ul>	
<b>UE7- DU RAISIN AU VIN</b>	<b>52h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production.</li> <li>- Développement et maturation de la baie</li> <li>- Techniques de vinifications</li> <li>- Microbiologie</li> <li>- Analyses physico-chimiques</li> </ul>	
<b>UE8 - GESTION DE LA PARCELLE VITICOLE</b>	<b>41h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposer une stratégie de conduite d'une parcelle viticole</li> <li>- Installation de la parcelle viticole</li> <li>- Conduite du vignoble - Bonnes pratiques viticoles</li> <li>- Entretien des sols</li> </ul>	
<b>UE9 - EXPERIMENTATION VITICOLE</b>	<b>77h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles</li> <li>- Outils pour la mise en place d'expérimentations et l'analyse des résultats</li> <li>- Expérimentations viticoles</li> <li>- Visite terrain</li> </ul>	
<b>UE10 - STAGE ET OUVERTURE PROFESSIONNELLE</b>	<b>71h</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles</li> <li>- Stage de fin d'année (280 heures minimum)</li> </ul>	
<b>EXAMENS</b>	<b>20h</b>
<b>VOLUME HORAIRE TOTAL</b>	<b>553H</b>

Plus de détails sur le contenu pédagogique de la formation à l'adresse suivante :  
[\[Lien vers la Fiche Filière\]](#)