



SCIENCES, TECHNOLOGIES, SANTÉ (STS)

# Licence Sciences de la vigne et du vin



Composante  
Institut  
Universitaire de  
la Vigne et du  
Vin Jules Guyot



Langue(s)  
d'enseignement  
Français

## Parcours proposés

- › Sciences de la vigne et viticulture durable

## Présentation

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

**Formation avec accès santé :** Non

## 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

Toute UE (unité d'enseignement) est validée et donc définitivement acquise 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.

Les UE2 (Structuration et fondamentaux du cep) et UE10 (Stage et ouverture professionnelle) ne sont pas compensables.

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.

## 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 1er 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 en L3 Sciences de la vigne et viticulture durable :

- De disposer de compétences scientifiques

- De disposer de compétences en communication

## Et après

### Poursuite d'études

DNO, Masters, Ecole 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@u-bourgogne.fr](mailto:stephane.bourque@u-bourgogne.fr)

#### Secrétariat pédagogique

Emmanuelle LAVRADOR

☎ 03 80 39 61 90

✉ [emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr](mailto:emmanuelle.lavrador@u-bourgogne.fr)

#### Scolarité Formation Initiale

☎ 03 80 39 61 90

✉ [formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr](mailto:formation-initiale.iuvv@u-bourgogne.fr)

#### Scolarité Formation Continue


☎ 06 65 97 87 86

✉ [vigne-vin.sefca@u-bourgogne.fr](mailto:vigne-vin.sefca@u-bourgogne.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 conclue par une séquence de contrôles terminaux. A la fin du second semestre, le 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.

## Sciences de la vigne et viticulture durable

### Licence 3

#### SEMESTRE 5

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
<b>UE1 FONDAMENTAUX EN PHYSIOLOGIE DE LA VIGNE</b>	UE						4
Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production.	Bloc de compétences						
Biochimie structurale et métabolique	Matière		15h				
Physiologie végétale	Matière		10h				
<b>UE2 STRUCTURATION ET FANDAMENTAUX DU CEP</b>	UE						8
Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production.	Bloc de compétences						
Biologie et physiologie de l'appareil végétatif	Matière		14h	2h	32h		
Cycles végétatif et reproducteur	Matière		10h				
Organographie	Matière		10h		21h		
<b>UE3 PATHOLOGIES DE LA VIGNE ET STRATEGIES DE PROTECTION</b>	UE						7
Réfléchir à une stratégie de protection du vignoble	Bloc de compétences						
Maladies cryptogamiques	Matière		20h		9h		
Virologie-Bactériologie et phytoplasmes	Matière		14h		3h		
Parasitologie	Matière		10h		6h		
<b>UE4 MATERIEL VEGETAL</b>	UE						6
Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production.	Bloc de compétences						
Ampélographie moléculaire et traditionnelle	Matière		11h				
Cépages, nouvelles variétés et porte-greffes	Matière		10h	4h			



Sélection et production des plants de vigne	Matière	13h	4h				
<b>UE5 OUTILS D'INSERTION PROFESSIONNELLE</b>	<b>UE</b>						<b>5</b>
Réaliser une veille scientifique et technique	Bloc de compétences						
Anglais	Matière		25h				
Recherche bibliographique	Matière		6h				
Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles	Bloc de compétences						
Méthodologie du rapport de stage	Matière		4h	6h			

## SEMESTRE 6

	Nature	CMI	CM	TD	TP	TER	ECTS
<b>UE6 NOTIONS DE TERROIRS VITICOLES</b>	<b>UE</b>						<b>4</b>
Proposer une stratégie de conduite d'une parcelle viticole	Bloc de compétences						
Pédologie	Matière		10h		5h		
Géologie	Matière		10h		5h		
Climatologie viticole	Matière		3h				
<b>UE7 DU RAISIN AU VIN</b>	<b>UE</b>						<b>6</b>
Justifier le choix du matériel végétal en fonction des impératifs de culture et des objectifs de production.	Bloc de compétences						
Développement et maturation de la baie	Matière		12h				
Techniques de vinifications	Matière		15h		4h		
Microbiologie	Matière		9h				
Analyses physico-chimiques	Matière		6h	6h			
<b>UE8 GESTION DE LA PARCELLE VITICOLE</b>	<b>UE</b>						<b>4</b>
Proposer une stratégie de conduite d'une parcelle viticole	Bloc de compétences						
Installation de la parcelle viticole	Matière		9h				
Conduite du vignoble - Bonnes pratiques viticoles	Matière		12h		8h		
Entretien des sols	Matière		12h				
<b>UE9 EXPERIMENTATION VITICOLE</b>	<b>UE</b>						<b>3</b>
Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles	Bloc de compétences						
Outils pour la mise en place d'expérimentations et l'analyse des résultats	Matière		3h	13h	12h		
Expérimentations viticoles	Matière				24h		
Visite terrain	Matière				25h		
<b>UE10 STAGE ET OUVERTURE PROFESSIONNELLE</b>	<b>UE</b>						<b>14</b>
Mettre en place et analyser des expérimentations viticoles	Bloc de compétences						
Stage de fin d'année (280 heures minimum)	Stage			50h			



Réaliser une veille scientifique et technique

Synthèse bibliographique et Conférences thématiques

Bloc de  
compétences  
Matière

21h