

# Licence Professionnelle

## Viticulture, œnologie, innovation et mondialisation

### **Responsable :**

Professeur Jean-Pierre SOUCHARD

### **Volume horaire Total :** 480 h

- Théorique : 260 h
- Dirigé : 120 h
- Pratique : 100 h
- Projet tutoré : 120 h
- Volume horaire stage : entre 12 et 16 semaines

### **Débouchés :**

Maître de chai, responsable technique qualité des vins, responsable d'unité de fabrication de vins, agent de maîtrise de cave coopérative, agent de maîtrise de maison de négoce, conseiller technique en génie des procédés de vinification, responsable d'exploitation viticole...

### **Enseignants participant à la Formation :**

Souchard JP, Nepveu F, Reybier K, Bouajila J, Sudor J, Lamaze T, Contat M, Bachin P, Allard F, Montalan M, Arthus I

### **Personnalités Extérieures :**

Taillandier P, Joanis C, Brandam C, Negny S, Hétruex G, Duquenne P, Urrutigoity M

Les enseignements se dérouleront majoritairement à l'EPLEFPA Cahors-Le Montat et certains jours à l'UPS, à raison d'un jour hebdomadaire en moyenne sur l'année.

### **Nombre d'Etudiants :**

Minimum : 12

Maximum : 25

### **Mode de Sélection :**

Sélection sur dossier  
Entretien si nécessaire

### **Public visé :**

L2 pharmacie ; L2 chimie (option chimie); L2 chimie, biologie, physique santé (mention chimie, biologie, physique, santé) ; L2 biochimie moléculaire (mention SVS) ; L2 microbiologie, agroBio-sciences (mention SVS)

## **Objectifs de la Formation :**

La licence-pro « Vinovation et Mondialisation » s'appuie sur l'innovation et les techniques de pointe en vinification et production pour apporter les compétences nouvelles dont la filière viticoenologie a besoin pour produire et vendre des vins « standardisés » et des produits dérivés dans un marché concurrentiel et mondialisé.

Acquisition de nouveaux procédés de vinification et de gestion de production pour une industrialisation de la filière et accéder aux marchés internationaux. Afin de répondre à ce besoin de compétences nouvelles, du chai au service commercial, le programme du L3Pro « Vinovation et mondialisation » propose un ensemble d'enseignements portant sur :

- l'innovation en génie des procédés de vinification (micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, flash-détente, filtration tangentielle, biocapteurs...),
- l'innovation en microbiologie (microorganisme immobilisés, flash-pasteurisation...),
- l'innovation en rationalisation de la production et gestion de projet (ordonnancement des chais, logistique...)
- les innovations biotechnologiques pour la fabrication de produits dérivés de la vigne ou de fruits (boissons fermentées, pétillantes, cosmétiques, alicaments...)

Des enseignements en marketing, réglementation et communication (anglais et(ou) espagnol) seront également dispensés.

## **Programme détaillé :**

UE	Compétences attendues	Disciplines concernées	Durée totale (en heures)	Modalités de l'enseignement
Statistique Informatique	Mise à niveau des étudiants en Statistique et Informatique	Statistique Informatique	15	Cours, TD, TP
Chimie biochimie du vin et analyse chimique	Mise à niveau des étudiants sur la genèse de la composition chimique des vins et les principales techniques analytiques permettant leur analyse	Chimie générale Biochimie Chimie analytique	35	Cours, TD, TP
Viticulture, microbiologie, vinification et analyse organoleptique	Mise à niveau des étudiants en Viticulture, vinification et analyse sensorielle	Viticulture, Microbiologie, Analyse organoleptique	35	Cours, TD, TP
Economie gestion marketing	Mise à niveau des étudiants en économie gestion et marketing	Economie Gestion Marketing	20	Cours, TD
UE	Compétences attendues	Disciplines concernées	Durée totale (en heures)	Modalités de l'enseignement
Innovation génie des procédés	Développement de nouveaux procédés pour la fabrication de vins adaptés au marché (gestion de l'oxygène, micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, filtration tangentielle, flash-détente, thermovinification, ...)	Physique Chimie biochimie	90	Cours, TD, TP
Innovation microbiologique	Utilisation de microorganismes immobilisés, techniques d'ébologie moléculaire, flash-pasteurisation pour optimiser les fermentations et la stérilisation.	Biochimie Microbiologie Biologie Moléculaire	30	Cours, TD, TP
UE	Compétences attendues	Disciplines concernées	Durée totale (en heures)	Modalités de l'enseignement
Itinéraires technologiques pour la fabrication de produits dérivés de la vigne ou de fruits	Développement de nouveaux procédés pour la fabrication de boissons fermentées, eaux de vie (hydromel, vinaigre, ratafia...), boissons pétillantes, produits dérivés (cosmétiques, huiles, alicaments...)	Physique Chimie Génie des procédés Microbiologie	50	Cours, TD, TP
Gestion de la production et de l'innovation	Optimiser l'organisation: i/ de la production au niveau logistique et ordonnancement des chais, ii/ de nouveaux projets	Génie industriel	60	Cours, TD
UE	Compétences attendues	Disciplines concernées	Durée totale (en heures)	Modalités de l'enseignement
Stratégie d'entreprise Management, Marketing viti-oecologique	Etre capable de gérer, développer une entreprise dans la filière viti/oeno	Gestion, Management, Marketing	50	Cours, TD
Contrôle qualité, Certification qualité, Réglementation nationale européenne et internationale	Mise en place de l'adéquation qualité du produit / consommateur pour l'import et l'export	Contrôle qualité, Droit	30	Cours, TD

Communication, Vente, Dégustation, Langues GB et(ou), SP	Pouvoir animer en anglais et(ou) espagnol une dégustation/vente grand public de produits dérivés de la vigne	Langue Communication	30	Cours, TD
---	---	-------------------------	----	-----------

## **MODALITES DE CONTROLE DES CONNAISSANCES :**

Les UE de mise à niveau donnent lieu à un examen écrit. Chaque UE possède un oral de rattrapage en session 2 si l'étudiant n'a pas la moyenne à l'écrit en session 1.

Les UE de spécialisation donnent lieu à un examen écrit (coefficient 1), un oral (mise en situation, cahier des charges) (coefficient 1) et un contrôle continu pendant les séances de travaux pratiques (coefficient 0,4). En session 2, les notes de contrôle continu sont conservées, les notes de théoriques inférieures à 10/20 sont à repasser.

Les modalités de compensation entre les UE sont les suivantes :

Les étudiants valident les UE par groupe. Ils doivent obtenir la moyenne dans chaque groupe au prorata des coefficients des UE.

Groupes d'UE	UE	Crédit ECTS
Mise à niveau	UE M1 : Statistique et informatique	1
	UE M2 : Chimie biochimie du vin et analyse chimique	4
	UE M3 : Viticulture, microbiologie, vinification et analyse organoleptique	4
	UE M4 : Economie gestion marketing	2
A	<b>UE 1 A</b> Innovation génie des procédés	8
	<b>UE 2 A</b> Innovation Microbiologique	5
B	<b>UE 1 B</b> Itinéraires technologiques pour la fabrication de produits dérivés de la vigne ou de fruits	3
	<b>UE 2 B</b> Gestion de la production et de L'innovation	3
C	<b>UE 1 C</b> Stratégie d'entreprise Management, Marketing viti-œnologique	4
	<b>UE 2 C</b> Contrôle qualité, Certification qualité, Réglementation Nationale Européenne et Internationale	3
	<b>UE 3 C</b> Communication, Vente, Dégustation, Langues Anglais et/ou, Espagnol	3
Stage	<b>UE stage</b>	13
Projet tutoré	<b>UE projet tutoré</b>	7