



LIVRET
PEDAGOGIQUE
2023

Ingénieur agronome
OPTION VITICULTURE ŒNOLOGIE
Master Mention Sciences
DE LA VIGNE ET DU VIN
Diplôme National d'Œnologue
DNO

S O M M A I R E

INTRODUCTION	5
I. LES FORMATIONS	6
Le diplôme d'ingénieur agronome option viticulture-œnologie	
Le diplôme de master mention sciences de la vigne et du vin	
Le diplôme national d'œnologue	
II. L'ORGANISATION GÉNÉRALE	11
Le semestre 8 (s8)	
Le semestre 9 (s9)	
Le semestre 10 (s10)	
Le semestre 11 (s11)	
III. LES UNITÉS D'ENSEIGNEMENT THÉMATIQUES	12
IV. LES STAGES	12
Le stage de découverte de la filière	
Le stage d'ingénieur ou de master	
Le stage de DNO	
V. MOBILITÉ INTERNATIONALE	13
VI. ALTERNANCE : APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION	14
VII. CERTIPHYTO	14
VIII. L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE	14
IX. LE RÈGLEMENT ET L'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES	17
Annexes	19
Annexe 1 – Chronologie générale des cursus	21
Annexe 2 – Organisation des unités d'enseignement	22
Annexe 3 – Fiches détaillées des unités d'enseignement	25
Annexe 4 – Fiches détaillées des unités d'enseignement complémentaires	51
Annexe 5 – Résolutions de l'OIV	63





A l'attention des nouveaux étudiant(e)s de l'option d'ingénieur Agronome Viticulture-Œnologie et du master international Sciences de la Vigne et du Vin

Le présent livret préparé à votre intention tente de répondre aux questions essentielles qui peuvent se poser à vous en début ou en cours de cycle. Il a bénéficié pour cela de la collaboration active de nombreux enseignants, responsables et assistantes, en particulier, Elisabeth Marra, assistante spécialisée pour ces cursus et Sabine Ragusi pour la partie infographie. Il traite de l'organisation générale des formations d'ingénieur agronome option Viticulture-Œnologie (option IA VO), du diplôme de master international mention Sciences de la Vigne et du Vin (master SVV) et du diplôme national d'œnologue (DNO). Il présente également l'équipe administrative et pédagogique qui vous accompagnera durant votre formation.

Vous devrez donc vous reporter à ce document pour toute question administrative, pédagogique (examens, rattrapages, recherche de stage,...) et logistique.

Vous trouverez sur l'intranet du site de l'école, le règlement des études de chaque formation. Enfin, vos remarques, questions et vos commentaires seront utiles pour améliorer et actualiser ce document. Vous êtes donc invités à les transmettre tout au long du cursus par courriel à Elisabeth Marra : elisabeth.marra@supagro.fr

Aude VERNHET
Michel CALLEJA



INTRODUCTION

L'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin (IHEV), créé le 13 février 2004, est l'une des composantes emblématiques de l'Institut Agro Montpellier. Sa principale mission est d'organiser de façon cohérente les formations, le transfert et l'appui à la recherche afin d'accompagner les mutations du secteur viti-vinicole en France et dans le monde.

La Direction de l'Institut Agro Montpellier lui a confié la gestion des formations spécifiques à la vigne et au vin, en gestion directe ou en partenariat, notamment à l'international. Elle l'a également chargé de développer ce domaine pédagogique par la création de cursus diversifiés. Ainsi, l'offre de formations gérées – ou co-gérées en association – par l'IHEV recouvre actuellement :

- L'option d'ingénieur agronome Viticulture-Œnologie et le diplôme de master international mention Sciences de la Vigne et Vin, associés au diplôme national d'Œnologie (DNOE)
- L'«European Master in Viticulture and Enology» (EMaVE Vinifera)
- Le master (M2) Commerce des Vins avec l'Université de Montpellier (Institut Montpellier Management)
- La licence professionnelle Responsable Commercial Vins et Réseaux de Distribution (RCVRD) avec l'Université de Montpellier (Institut Montpellier Management)
- Le diplôme d'études supérieures en Management de la Vigne et du Vin, qui permet l'obtention auprès de l'OIV du «OIV MSc in Wine Management»

ainsi que :

- Les formations continues courtes
- L'appui aux Doctorats Vigne et Vin

L'option d'ingénieur VO est une des spécialisations les plus anciennes de l'Ecole. Le master a été créé en septembre 2004 et sa mention a été modifiée en juillet 2018. Il se décline en 2 parcours : Vigne et vin et Vinifera

Diplôme : Master international

Mention : Sciences de la Vigne & du Vin

Parcours : Vigne & Vin

Le DNO proposé parallèlement est un diplôme national délivré conjointement par les ministères chargés de l'agriculture et de l'enseignement supérieur.



L'OPTION D'INGÉNIEUR VITICULTURE-OENOLOGIE ET LE MASTER SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

L'option d'IA VO est la seule spécialisation d'ingénieur agronome de ce type en France ; elle accueille chaque année, outre des étudiant(e)s de l'Institut Agro Montpellier, des étudiant(e)s des autres établissements nationaux de l'Enseignement Supérieur Agronomique. Le master SVV s'adresse aux étudiant(e)s à partir du niveau licence (entrée en S7), ou M1 voire M2 (entrée en S8), prioritairement étrangers et professionnels français dans le cadre de la formation continue.

Le programme de l'option d'IA VO et du master SVV est l'un des rares dans le monde à traiter conjointement au plus haut niveau des aspects de la viticulture, de l'œnologie et de l'économie de la filière.

L'option d'IA VO et le master SVV répondent à la demande nationale et internationale de formation de cadres scientifiques et techniques de haut niveau qui accompagnent le développement et mettent en œuvre la modernisation de la filière vigne et vin dans de nombreux pays producteurs.

Les débouchés de ces formations couvrent à titre indicatif les fonctions suivantes :

- Directeur d'entreprise viti-vinicole
- Cadre technique production
- Gestionnaire de domaine, de cave coopérative ou particulière, de société de négoce
- Responsable commercial
- Responsable des approvisionnements
- Expert pour des sociétés de conseil
- Conseiller technique d'organismes professionnels ou interprofessionnels
- Formateur - animateur
- Œnologue, responsable de laboratoire, œnologue conseil (pour les titulaires du DNŒ).

Ces cursus proposent un enseignement intégré, assurant aux diplômés les meilleures conditions d'insertion professionnelle avec les critères d'adaptation nécessaires au marché de l'emploi du secteur viti-vinicole, à l'échelle nationale et internationale. En cohérence avec cet objectif, il est offert aux étudiant(e)s de ces deux formations la possibilité de passer le DNO, moyennant le suivi d'unités d'enseignement complémentaires, un stage complémentaire et une soutenance de mémoire. Le DNO reste en France une référence dans la filière pour les fonctions liées à la transformation.

L'option d'IA VO et le master SVV fournissent des compétences scientifiques et techniques qui permettent aux diplômés d'aborder l'ensemble des problématiques du secteur viti-vinicole français. Les contenus de ces deux formations sont très proches et une large partie des enseignements leur est commune. Celles-ci couvrent l'ensemble de la filière, depuis les aspects amont concernant la production viticole et sa gestion, puis les aspects de la transformation jusqu'aux questions liées à la mise en marché des produits et aux stratégies afférentes. L'acquisition de ces compétences s'appuie sur des enseignements scientifiques et techniques en viticulture et en œnologie, ainsi que sur des enseignements en économie et gestion.





Ces formations sont par nature pluridisciplinaires et veillent à favoriser l'intégration des connaissances, étape indispensable pour aborder la complexité des situations de la filière. Ceci est notamment l'objectif des différents stages en entreprise qui sont réalisés dans ces cursus. Ces formations sont clairement "professionnalisantes". Le niveau scientifique dans les champs disciplinaires couverts permet, à ceux qui le souhaitent et en démontrent la capacité, de poursuivre en doctorat pour s'orienter vers des fonctions liées à la recherche, à l'enseignement supérieur ou à la recherche-développement

L'option d'IA-VO et le master SVV sont délibérément ouverts sur l'international. La gestion pédagogique conjointe des étudiant(e)s ingénieurs agronomes avec ceux du master favorise un brassage culturel et une plus large ouverture sur le monde. Les expériences internationales, notamment par des stages à l'étranger réalisés lors du cursus ou d'une année de césure, sont encouragées tout au long de la formation. Une mobilité académique à l'international, de 3 mois, est en particulier nécessaire pour les étudiants de l'Institut Agro Montpellier.

APPROCHE PAR COMPÉTENCES



«Les objectifs de formation sont exprimés sous forme d'un référentiel général en termes de connaissances, de capacités et de compétences nécessaires à tout ingénieur et sous forme d'un référentiel spécifique lié au domaine ou à la spécialité par rapport à ses métiers définis par des référentiels métiers (postes et activités), les deux étant associés (extrait du document de référence de la Commission des Titres d'Ingénieur). Depuis 2021, sous la coordination d'Aurélié Roland, enseignante chercheuse à l'IHEV, l'équipe pédagogique de l'IHEV s'est concertée pour traduire l'ensemble des enseignements de la formation en termes de compétences. Ces compétences ont été organisées (dans une logique d'acquisition de compétences) autour de 4 grands axes et déclinées pour les 3 grands thèmes couverts par la formation : viticulture, œnologie et sciences économiques, sociales et de gestion

1 DIAGNOSTIQUER

VITICULTURE

- Un territoire d'implantation d'un vignoble ;
- Un système de production viticole et sa durabilité.

OENOLOGIE

- Un itinéraire technologique de vinification en respectant la réglementation ;
- Une installation de transformation œnologique ;
- Un défaut de qualité de produit et son origine.

SCIENCESECONOMIQUES SOCIALES et de GESTION

- Un marché, une entreprise, une filière.

2 CONCEVOIR

VITICULTURE

- Des systèmes de productions intégrés et durables ;
- Elaborer des produits viticoles de qualité.

OENOLOGIE

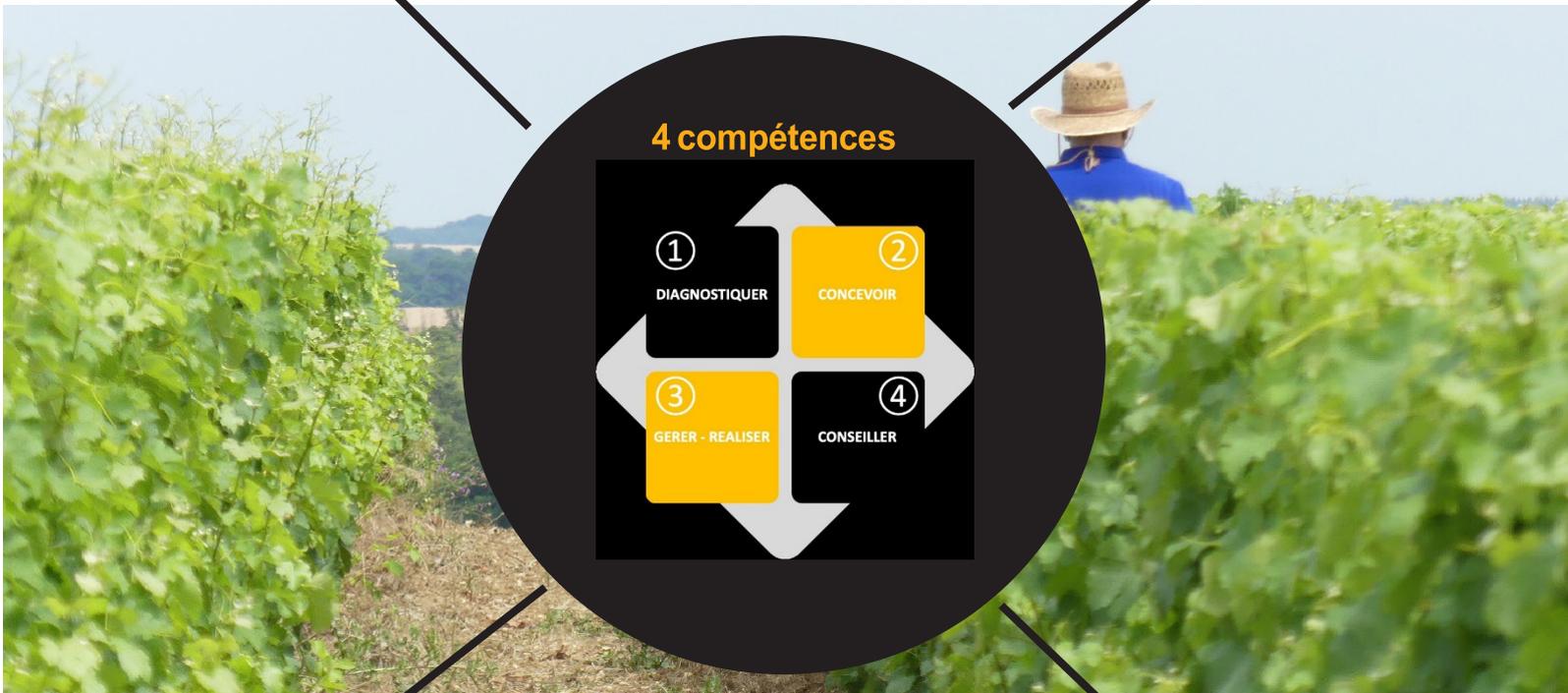
- Un procédé de transformation en œnologie intégré et durable ;
- Des produits issus du raisin (vin/jus de raisin/BABV/eaux de vies)

SCIENCESECONOMIQUES SOCIALES de GESTION

- Une stratégie marketing opérationnelle (plan de lancement produit et financement).
- Un plan de développement marché ;
- Une stratégie filière intégrée et durable.

1

2



3

4

3 GERER - REALISER

VITICULTURE

- Piloter un projet de changement innovant en exploitation viticole ;
- Gérer au quotidien une exploitation viticole.

OENOLOGIE

- Gérer au quotidien un outil de production ;
- Intégrer des pratiques innovantes dans cet outil.

SCIENCESECONOMIQUES SOCIALES et de GESTION

- Gérer un projet de lancement sur un marché, un plan de communication vin
- Gérer une création d'entreprise
- Gérer une refonte d'un plan marketing

4 CONSEILLER

VITICULTURE

- Accompagner la mise en œuvre de solutions viticoles en réponse d'une demande professionnelle ;
- Apporter un appui viticole par une expertise scientifique et technique.

OENOLOGIE

- Gérer au quotidien un outil de production ;
- Intégrer des pratiques innovantes dans cet outil.

SCIENCESECONOMIQUES SOCIALES et de GESTION

- Conseiller des créateurs d'entreprises ou jeunes vignerons
- Conseiller des organismes professionnelles ou filières
- Conseiller des plans de financement d'un projet ou extension



LE DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

Le diplôme national d'œnologie (DNO), un diplôme reconnu par la profession et accessible aux étudiant(es) de l'option d'ingénieur VO et du master SVV.

Le DNO peut être délivré à l'issue des cursus de l'option d'IAVO et du master SVV, aux étudiant(es) qui y sont admis, après avoir validé les enseignements et les stages spécifiques et s'être acquittés des montants correspondants à cette inscription auprès de Montpellier SupAgro. Pour la première année (S9-S10), les frais d'inscription au diplôme sont de 159 € pour les élèves-ingénieurs inscrits en double diplôme (les frais de scolarité demandés aux étudiants du master intègrent cette inscription en DNO).

Pour la seconde année (S11-S12) tous les étudiants (IA-VO et M-SVV) doivent s'acquitter de ces droits d'inscription fixés par l'Etat (243 € en 2022/23).

La formation d'œnologie est régie par l'arrêté du 2 septembre 2021 qui a actualisé les dispositions de la loi du 19 mars 1955 relative à la protection du titre d'œnologue. En effet, l'évolution des connaissances, des techniques, de la concurrence et les problématiques relatives à la qualité et à l'environnement ont nécessité une refonte du diplôme, lui permettant à la fois de garder toute sa légitimité auprès des professionnels et de l'inscrire dans l'espace européen de l'enseignement supérieur. Il convenait, ainsi, de redonner à l'œnologue le rôle d'expert et de garant

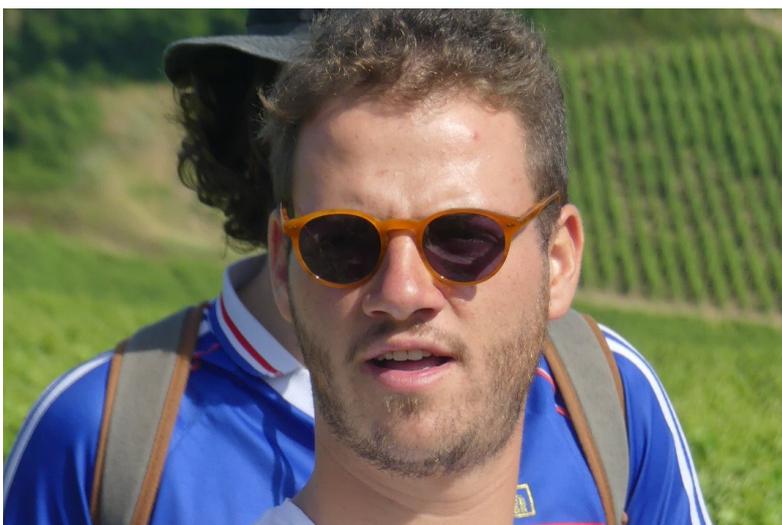
des procédures appliquées au vin qu'il avait à l'origine, non seulement dans le processus de fabrication mais aussi dans toutes les missions de contrôle de la qualité sanitaire, alimentaire et sensorielle.

La réforme du 2 septembre 2021, à l'initiative des 6 centres de formation au DNO et de l'Union des Œnologues de France, a permis aux œnologues d'obtenir le grade de Master et de revendiquer ainsi le statut de cadre (jusqu'alors les œnologues n'étaient pas toujours reconnus comme tel dans les conventions collectives).

Cette réforme se justifie aujourd'hui par la nécessité d'adapter les enseignements et le DNO aux évolutions de la filière au niveau environnemental, économique, technique et sociétal. Elle a, par ailleurs, permis de :

- Renforcer la dimension nationale du Diplôme par une harmonisation des enseignements et la mise en place d'une épreuve nationale commune sur la base d'un référentiel de connaissances ;
- Favoriser la mobilité des étudiants vers d'autres centres avec la mise en place d'une UE ouverte à la mobilité (les étudiants peuvent suivre une UE dans un autre centre de formation que leur centre d'origine).

Le Professeur, Aude Vernhet, est responsable pour l'IHEV, du projet «Spécificités des œnologues». A ce titre, elle représente l'établissement à la réunion nationale des «Chefs de Centre d'Œnologie» avec Hervé Hannin, directeur du développement de l'IHEV. Les résolutions ECO 493/2013 et ECO 563-2016 adoptées par l'AG de l'OIV en 2013 et 2016 ont reconnu et actualisé la définition, le rôle ainsi que le programme de formation des œnologues au plan international (cf. Annexe 5).



En France, à côté de l'IHEV de L'institut Agro Montpellier, la possibilité de délivrer le DNO est réservée à 5 autres établissements universitaires répartis dans différentes régions viticoles : Bordeaux, Dijon, Montpellier (faculté de Pharmacie), Reims et Toulouse. Dans ces 5 centres, cette formation est accessible aux titulaires d'une licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques, agronomiques ou de tout autre diplôme sanctionnant un niveau d'études supérieures équivalent à 180 crédits européens (ECTS) dans les mêmes domaines.

S'agissant des étudiant(e)s inscrits dans les cursus d'option d'IAVO ou de master SVV de l'IHEV :

■ Ils satisfont systématiquement à ces pré-requis. Leur demande doit être exprimée avant l'inscription au cursus ; celle-ci est examinée par le comité de diplôme du DNOE, composé d'enseignants-chercheurs de la formation option d'IAVO – Master SVV. Le cas échéant, un entretien de motivation et de projet professionnel peut être organisé pour autoriser l'inscription.

■ La durée des études en vue de l'obtention du diplôme national d'œnologue est de deux années, qui s'étendent du S8 au S12.

■ Les programmes des études suivies dans les cursus de l'option d'IAVO et du master SVV, organisées en semestres, comprennent d'une part, un ensemble d'unités d'enseignement et de stages obligatoires communs à l'ensemble des centres et, d'autre part des unités d'approfondissement spécifiques, notamment dans les domaines de la viticulture, et des sciences économiques et de gestion. (Annexe 3)

■ Les unités complémentaires et nécessaires pour l'obtention du DNOE sont présentées en annexe 4.

■ Les deux stages obligatoires demandés dans le cadre du DNOE consistent en :

- un **stage de découverte** de la filière de trois semaines minimum, effectué au cours de la première année d'études ; celui-ci est couvert par le stage de 8 semaines en fin de S8.

- un **stage pratique de viticulture et de vinification** de 12 semaines minimum, effectué dans des entreprises vitivinicoles en une seule période en S11 (avec une extension possible en S12).

■ Les programmes des enseignements, le référentiel d'évaluation, et les modalités d'évaluation précisés dans les annexes de l'arrêté, ont été pris en compte pour établir les conditions spécifiques de délivrance du DNO, à côté des diplômes d'ingénieur ou de master visés par ces cursus.

■ En deuxième année les étudiants soutiennent leur mémoire de DNO en juillet. Une session de rattrapage est organisée en décembre pour les étudiants qui n'ont pas pu soutenir à l'occasion de la première session :

- si les étudiants ne soutiennent pas ou échouent à l'occasion de cette session de rattrapage, ils peuvent redoubler 1 fois leur deuxième année de DNO,

- les étudiants ne peuvent redoubler qu'une fois (1^{ère} ou 2^{ème} année) et les 3 années de DNO doivent être consécutives.



L'ORGANISATION GÉNÉRALE

II

Les enseignements se déroulent sur trois semestres, S8, S9, S10 (+ S11 pour le DNO), à partir du mois de février, correspondant à la deuxième année du cursus d'ingénieur agronome. Les étudiant(e)s de master SVV intègrent la formation en S7 ou en S8 selon leur formation initiale. La chronologie générale des cursus est présentée en annexe 1

LE SEMESTRE S8

Au cours du premier semestre, l'accent est mis sur l'acquisition des connaissances théoriques et méthodologiques de base en viticulture et en œnologie.

Les disciplines enseignées comprennent :

■ pour le secteur végétal :

la morphologie, la génétique, la physiologie, l'écophysiologie, la pathologie, l'ampélographie et la pédologie ;

■ pour le secteur de l'œnologie :

la biochimie appliquée aux matières premières et aux vins, la microbiologie, la chimie analytique et l'analyse sensorielle.

■ pour le secteur de l'économie :

économie, régulation et réglementation de la filière

Ce semestre est divisé en 12 unités d'enseignement et s'achève par un stage de découverte de la filière.

Les unités d'enseignement sont organisées selon les schémas présentés dans **l'annexe 2**.

Le détail des enseignements par unité figure en **annexe 3**.

LE SEMESTRE S9

Ce semestre est consacré à l'approfondissement de connaissances techniques en viticulture, en œnologie, ainsi que sur les aspects économiques et sociaux de la filière. Au cours de cette période, sont abordées des thématiques telles que la conduite de la vigne, les itinéraires culturels, la protection raisonnée, les potentialités des terroirs et les impacts environnementaux.

En œnologie sont étudiés les procédés de vinification, de stabilisation et d'élevage des vins, les méthodes d'évaluation et de contrôle de la qualité, les technologies liées aux produits dérivés (eaux de vies, etc...).

■ **Au niveau des sciences économiques, sociales et de gestion, les unités d'enseignements abordent** les domaines de la gestion des ressources humaines, de la finance et de la commercialisation des vins,

■ Les enseignements se terminent par les unités d'enseignement intégratives et transversales sur le changement climatique et les transitions environnementales.

LE SEMESTRE S10

Ce semestre est consacré à un stage de formation professionnalisant. Le stage, d'une durée d'environ six mois, peut être réalisé en entreprise, institut technique, organisme professionnel ou organisme de recherche (pour les étudiant(e)s souhaitant poursuivre en recherche ou recherche-développement). Ce stage repose sur la réalisation d'un travail personnel de haut niveau dans une entreprise de la filière vitivinicole, en France ou à l'étranger. Il donne lieu à la remise d'un mémoire et à sa soutenance devant un jury spécialisé.

LE SEMESTRE S11

Ce semestre est consacré aux spécificités nécessaires à l'obtention du DNO. En janvier, les enseignements sur les autres produits et boissons d'origine viticole sont dispensés en distanciel. Le travail peut être poursuivi jusqu'à la fin de l'année universitaire le cas échéant.

III

LES UNITÉS D'ENSEIGNEMENT THÉMATIQUES

Les enseignements sont organisés en Unités d'Enseignement (UE). Le détail des UE est donné dans les tableaux de l'annexe 2. Chaque UE fait l'objet d'une évaluation indépendante. Les coefficients des UE correspondent aux ECTS (European Credits Transfer System).

Les UE spécifiques du DNOE sont présentées dans les annexes 2 et 4.

Les enseignements sont dispensés principalement sous forme de cours, de travaux dirigés et de travaux pratiques. Des visites d'entreprises et des voyages d'études favorisent les contacts directs avec le monde professionnel de même que les différents stages. Un voyage d'études est organisé au cours de la formation en une ou deux périodes d'environ une semaine, qui permettent de découvrir des entreprises et des régions viticoles en France ou à l'étranger.

IV

LES STAGES

Au cours de la formation, les étudiant(e)s doivent réaliser deux stages (au minimum) voire trois pour accéder au DNO. Ces stages ont des vocations différentes et obéissent à des contraintes pédagogiques spécifiques. Tous ces stages peuvent être réalisés en France ou à l'étranger.

LE STAGE DE DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE

Ce stage d'une durée minimale de 8 semaines doit avoir lieu entre la première semaine de juillet et le premier lundi d'octobre. Il est l'occasion pour l'étudiant(e) de s'immerger dans le monde professionnel et de découvrir les problématiques spécifiques des entreprises de la filière. Il donne lieu à la rédaction d'un rapport succinct décrivant l'entreprise d'accueil ainsi que les problèmes étudiés sur le terrain. Des consignes administratives et académiques seront diffusées aux étudiant(e)s au cours du S8.

LE STAGE D'INGÉNIEUR OU DE MASTER (STAGE DE FIN D'ÉTUDES)

Il est réalisé entre le début avril et la fin septembre de la deuxième année de formation (3A ou M2). Ce stage peut être réalisé en entreprise, institut technique, organisme professionnel ou en laboratoire de recherche et a une durée de 20 semaines minimum. Il est fondé sur la réalisation d'un **travail personnel de haut niveau sur une thématique bien identifiée**. Il s'agit d'aborder au cours du stage une problématique technique, scientifique (les domaines de la gestion et du marketing inclus) qui s'appuie sur une étude bibliographique exhaustive, l'acquisition d'informations (issues de données expérimentales ou d'enquêtes) et donne lieu à une analyse approfondie.

L'encadrement est assuré par un maître de stage choisi dans l'entreprise et par un tuteur enseignant de L'Institut Agro Montpellier, intervenant dans la formation. **Le stage donne lieu à la rédaction d'un mémoire de fin d'études et à une présentation orale, tous deux évalués.** De nombreuses offres de stages sont proposées aux étudiant(e)s et diffusées par le secrétariat de la formation.

Des stages de type "recherche" sont envisageables dans des laboratoires de recherche. La réalisation d'un stage de ce type est un préalable indispensable pour une poursuite en doctorat.





LE STAGE DE DNO

Ce stage, réalisé au cours de l'année universitaire du S11, est nécessaire pour l'obtention du DNO et doit avoir une durée qui permet de justifier un total de 12 semaines d'expérience **en vinification et élevage des vins**.

Le stage de vinification et de chai est réalisé à la suite du cursus ingénieur ou master. Il est fondé sur la réalisation d'une expérience pratique dans une uni-

té de production, (cave coopérative ou particulière, structure de négoce), qui doit permettre à l'étudiant(e) la mise en application des connaissances théoriques et techniques acquises au cours de la formation. Il donne lieu à la rédaction et à la soutenance d'un mémoire de fin d'études devant un jury spécialisé.



LA MOBILITÉ INTERNATIONALE

Les élèves ingénieurs de L'Institut Agro Montpellier doivent obligatoirement réaliser 3 mois de mobilité académique à l'étranger (enseignements et/ou stages) durant leur cursus. Cette mobilité peut se faire à la fin des enseignements du S8 ou en S10. Les étudiants peuvent aussi réaliser la mobilité durant la 2ème année de DNO mais la délivrance du diplôme d'ingénieur sera alors repoussée jusqu'à la date de fin de la mobilité.



VI

ALTERNANCE : APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Depuis 2017, le diplôme d'ingénieur agronome est ouvert à l'apprentissage (concours spécifique par la voie de l'apprentissage). En début de cursus les apprentis identifient une entreprise de la filière vigne et vin en concertation avec l'équipe pédagogique. Les missions en entreprise, et l'attribution d'un tuteur pédagogique, sont validées par le responsable de la formation. Le tuteur pédagogique accompagnera l'apprenti durant toute la durée de son apprentissage.

Depuis 2018, les élèves ingénieurs (concours classique) peuvent suivre la 2ème et 3ème années en apprentissage. Comme les apprentis recrutés par la voie de l'apprentissage, ils identifient une entreprise de la filière vigne et vin en concertation avec l'équipe pédagogique et bénéficient d'un tuteur pédagogique pour les accompagner.

Les élèves ingénieurs en 2ème année et masters SVV en 1ère année peuvent suivre la dernière année de formation (3ème année d'ingénieur et 2ème année de master) en contrat de professionnalisation. Des calendriers d'alternance sont réalisés chaque année pour les étudiants qui optent pour les différents formats de l'alternance. Les étudiants qui souhaitent suivre une partie de la formation en alternance doivent se conformer à la procédure en vigueur (procédure de validation des contrats de professionnalisation) ainsi qu'aux calendriers d'alternance établis chaque année en mars

VII

CERTIPHYTO

Le diplôme d'ingénieur agronome (option viticulture-œnologie) et le diplôme de master international mention Sciences de la Vigne et du Vin donnent droit aux 4 niveaux du certiphyto.

Les étudiants peuvent faire la demande du certiphyto, dans les 5 ans après la date du diplôme, à l'adresse suivante : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F31192>

VIII

L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

RESPONSABLE SCIENTIFIQUE DES FORMATIONS

Aude VERNHET, Professeur (Bât. 28)

Tél : 04.99.61.27.58

Courriel : aude.vernhet@supagro.fr

CO - RESPONSABLE DES FORMATIONS

INGÉNIERIE FORMATIONS (IHEV BÂT. 28 bis)

Michel CALLEJA, Ingénieur

Tél : 04.99.61.26.90

Courriel : michel.calleja@supagro.fr

ASSISTANTE PÉDAGOGIQUE DES FORMATIONS

(IHEV Bât. 28 bis)

Elisabeth MARRA -Tél : 04.99.61.27.68

Courriel : elisabeth.marra@supagro.fr

ASSISTANTES ADMINISTRATIVES

DES FORMATIONS (SEVE Bât. 9)

Sophie DOUHAIIE pour les ingénieurs agronomes option VO et le DNO – Tél : 04.99.61.26.42

Courriel : sophie.douhairie@supagro.fr

Camille DUMONTEL pour les masters SVV

Tél : 04.99.61.27.93

Courriel : camille.dumontel@supagro.fr

INTERVENANTS

Le corps professoral de ces formations est constitué en priorité d'enseignants-chercheurs (EC) de L'Institut Agro Montpellier (IA Montpellier) et membres de l'IHEV. Il intègre les intervenants, enseignants-chercheurs, chercheurs, ingénieurs et professionnels capables de couvrir toutes les disciplines et domaines techniques concernés qui sont présentés ci-après (les responsables des unités d'enseignement sont indiqués en gras dans le texte).

AIGRAIN Patrick (FranceAgriMer, enseignant associé IAM) Economie filière, réglementation, institutions et acteurs

ARNAUD Jérémy (Terroir Manager)

Marketing

ATTIAS David (IA Montpellier)

Anglais

AUDEGUIN Laurent (IFV)

Ampélographie

AUGES Eléonore (CIVC)

Vinification champenoise

(CIVCAYON Bruno (CFPPA Montpellier))

Installation en exploitation

BAIRI Assia (IA Montpellier)

TP Œnologie

BALLINI Elsa (IA Montpellier)

Pathologie végétale, interactions plante-pathogène

BERNARD Nicolas (Vivelys)

Génie viticole

BERNON Jean (IA Montpellier)

Domaine expérimental

BOEUF Agnès (AOC Conseils)

Marketing, Economie

BRANGER Mireille (AOC Languedoc)

Contrôle ODG

BRUGIERE Françoise (FranceAgriMer)

Economie

CAFFARRA Amélia (ITK)

Ecophysiologie

CAILLE Soline (INRAE)

Analyse sensorielle

CHERIET Foued (IA Montpellier)

Marketing

CLIPET Christophe (INRAE)

Génie viticole

COLIN François (IA Montpellier)

Viticulture intégrée

COLLAS Sylvie (Comité Champagne)

Vinification Champenoise

CONSTANT Nicolas (AIVB)

Agriculture biologique

CRABIT Armand (IA Montpellier)

La vigne et son milieu

CRESTEY Thomas (IA Montpellier)

Génie viticole

DEBIOLLES Loïc (Rivulis-Eurodrip)

Irrigation

DECLoux Martine (AgroParisTech)

Distillation

DE GUIDI Irène (IA Montpellier)

Microbiologie, fermentation

DELABRE Eric (ICV)

Management de la

DELOIRE Alain (IA Montpellier)

qualité Physiologie

DESSEIGNE Jean-Michel (IFV)

Génie œnologique

DIEVAL Jean-Baptiste (V inventions)

Le bouchage

DUBERNET Matthieu (Laboratoire Dubernet)

Ecophysiologie, fertilisation

DUPPI Mélanie (IA Montpellier)

Management

ELWAKLAND Tony (Château d'Yquem)

Vinification des liquoreux

ETCHEVERRY Carmen (AdVini)

Responsable du Développement durable chez AdVini

FOUCHE Julien (IA Montpellier)

La vigne et son milieu

FOURCET Axelle

Management

FOURMENT Jean-Dominique (CICOVI)

Conseil viticole

FREMONT Renaud (Umaneo)

Métiers de la filière

FROELIG Philippe

(DIRECCTE)

GASPARINI Eric (LGI Wines)

Marché à l'international

GAUTIER PELLISSIER François (IA

Droit de l'environnement

Montpellier) GOFFETTE Delphine (Comité

Vinification Champenoise

Champagne) GRANIER Jean-Philippe

Terroirs

(Syndicat AOP) GUGLIELMI Sylvia

GRH et métiers

GUITTON Philippe

Communication

HANNIN Hervé (IA Montpellier)

Marchés et prospective

HASLER Yvo (Vivelys)

Bois Vinification et élevage

HURREN Louise (LH Consultancy)
KAZAKOU Elena (IA Montpellier)
LACOMBE Thierry (IA Montpellier)
LACOMBE Benoît (CNRS)
LACOMBE Laure (IGP Oc)
LAFFONT Jacques (INAO)
LEGRAS Jean-Luc (INRAE)
LEPINE Gaspard (INRAE)
MACARI Françoise (Université Montpellier)
MARSDEN Claire (IA Montpellier)
MARGUERIT Elisa (BSA)
MARIE-JEANNE Véronique (IA Montpellier)
MARTIN-GRANDE Isabel (IA Montpellier)
MASSON Gilles (Centre du Rosé)
MAUREL Carole (Université Montpellier)
MEDICI Anna (IA Montpellier)
METAY Aurélie (IA Montpellier)
METRAL Raphaël (IA Montpellier)
MILCENT Stanislas (Moët-Hennessy)
MORROT Gil (CNRS)
MOULS Lætitia (IA Montpellier)
NATOLI Jean
NEEMA Claire (IA Montpellier)
OLLE Didier (IA Montpellier)
PANTIN Florent (IA Montpellier)
PARISELLE Camille (Lycée Agropolis)
PELLEGRINO Anne (IA Montpellier)
PICHON Léo (IA Montpellier)
PICOU Eric (INRAE)
PITHON Marine
PRIDA Andrei (Seguin Moreau)
QUILLET Sophie (France AgriMer)
RAZUNGLES Alain
RENERRE Xavier (Bonfils)
RIBES Isabelle (Coop de France Occitanie)
ROLAND Aurélie (IA Montpellier)
ROMIEU Charles (INRAE)
ROUSSEAU Jacques (ICV)
RUETSCH Gabriel (Vignobles Foncalieu)
SAMIRANT Marc (Labo ICV)
SAISSET Louis-Antoine (IA Montpellier)
SAMSON Alain (INRAE)
SERENO Christophe
SIDHOUM Louise (IA Montpellier)
SIMONNEAU Thierry (INRAE)
TIXIER Marie-Stéphane (IA Montpellier)
TIXIER Vincent (Les celliers du Nouveau Monde)
TORREGROSA Laurent (IA Montpellier)

TOUZARD Jean-Marc INRAE
TORRIJOS Michel (INRAE)
Unité Expérimentale Pech-Rouge (INRAE)
VERCAUTEREN Joseph (UM)
VERNHET Aude IA Montpellier
VIDAL VIGNERON Marie (Syndicat Minervois)
VIDAL Jean-Claude (INRAE)
WEINGARTNER Sandrine (Hennessy)

Anglais
Malherbologie, gestion des adventices
Ampélographie
Ecophysiologie
IGP et marché des vins de cépages
INAO
Microbiologie
Acteurs et innovation filière
Toxicologie
Ecologie des sols
Statistique
Virologie, phytoplasmodiologie (MSA)
Droit du travail
Vinification du rosé
Finance et export
Ecophysiologie végétale
Agronomie viticole, enherbement, gestion des sols
Viticulture durable
Sécurité alimentaire, qualité
Perception sensorielle MOULS
Composition, analyse des mouls et des vins
Vinification
Pathologie végétale, mycologie, bactériologie
Composition, vinification, analyse sensorielle
Ecophysiologie
Analyse sensorielle
Ecophysiologie
Génie Viticole
Analyse sensorielle
Production intégrée
Barriques
Acteurs et innovation dans la filière
Vinification
Développement international

Arômes, composition analyse des mouls
Biochimie, maturation de la baie de raisin
Biodynamie
Foncalieu
Qualité
Finances, caves coopératives
Analyse sensorielle
Ampélographie
TP œnologie
Relations hydriques, physiologie
Zoologie, protection ravageurs
Systèmes de Culture
Histo-morphologie, génétique, multiplication, établissement du vignoble, symptomatologie
Climat
Biotechnologie de l'environnement
Traitement des vins
Santé du vin
Traitements, génie œnologique
Systèmes de Culture
Oxygène, bouchage
Cognac

LE RÈGLEMENT ET L'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

IX

ENSEIGNEMENTS

La présence des étudiant(e)s en cours/conférences, travaux dirigés, travaux pratiques, visites et voyages d'études est obligatoire et évidemment nécessaire pour tirer tout le profit de ces formations. La présence des étudiant(e)s sera donc systématiquement contrôlée. Naturellement, les départs et retours de vacances anticipés pour raisons pratiques ne constituent en aucun cas une justification recevable.

EXAMENS

La présence aux examens est obligatoire. En cas d'absence, l'étudiant(e) se verra attribuer une note de 0/20 et sera dans l'obligation de passer la session de rattrapage.

Pour valider une Unité d'Enseignement (UE), il est nécessaire d'avoir une note moyenne supérieure ou égale à 10. Après rattrapage, toute note inférieure à 10/20 entraîne l'obligation de repasser l'épreuve l'année suivante et l'unité d'enseignement correspondante n'est pas validée.

■ Une UE peut être constituée de plusieurs éléments Constitutifs d'UE (ECUE). Dans ce cas l'UE peut être évaluée par une ou plusieurs épreuves selon le choix du responsable (il y a compensation entre les ECUE pour la validation de l'UE, sous réserve que la note de chaque ECUE soit supérieure ou égale à 7). Les notes supérieures à la moyenne de chaque ECUE peuvent être conservées pour le rattrapage ultérieur de l'UE lors de la même année universitaire ou pour l'année suivante.

■ L'évaluation est effectuée par des examens écrits, pratiques et/ou oraux selon le choix de l'enseignant chercheur concerné.

■ Dans le cadre du DNOE, des coefficients spécifiques sont appliqués, conformément au règlement correspondant.

■ Des épreuves de rattrapage sont organisées à la fin de chaque semestre. Pour le semestre 8, les rattrapages auront lieu en juin sauf pour les deux dernières UE qui seront rattrapées début juillet.

■ Pour valider le semestre 8, il est indispensable d'avoir validé toutes les unités d'enseignement. Le passage en S9 ne sera autorisé que dans le cas où une seule des UE du S7 et du S8 n'aura pas été validée. En cas contraire un redoublement peut être proposé







ANNEXES

Ingénieur agronome

OPTION VITICULTURE – OENOLOGIE

Master Mention Sciences

DE LA VIGNE ET DU VIN

Diplôme National d'Œnologie

DNO

Annexe 2

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT de l'option d'ingénieur Viticulture-Œnologie Et du Master Sciences de la Vigne et du Vin Années scolaires 2022 - 2024

Période	Unité d'Enseignement	Programme	Durée	ECTS
Semestre 8 Février à Septembre	VITICULTURE	UE 1 Morphologie, physiologie et génétique (A. Pellegrino) Histo-morphologie, ampélographie, systématique Ecophysiologie - Génétique et amélioration	61h	5
		UE 2 La vigne et son milieu : composantes et interactions (F. Colin) Climatologie, agro-météorologie, sol	36h	3
		UE 3 Protection du vignoble (C. Neema) Pathologie, Zoologie	46h	3
		UE 4 Matériel végétal, ampélographie, multiplication (T. Lacombe) Multiplication, pépinière, sélection clonale, porte-greffes, hybrides et variétés Reconnaissance variétale	48h	4
	ŒNOLOGIE	UE 5 Composition raisin-vin (L. Mouls) Biochimie, chimie, constituants du raisin et du vin	36h	3
		UE 6 Analyses physico-chimiques (L. Mouls et A. Roland) Techniques et méthodes d'analyses	27h	2
		UE 7 Microbiologie, fermentations (I. De Guidi)	26h	2
		UE 8 Génie œnologique (A. Vernhet) Technologie, génie industriel	22h	1
		UE 9 Analyse sensorielle (D. Ollé et C. Pariselle)	28.5h	2
	ECONOMIE	UE 18 Economie, régulation et réglementation filière (P. Aigrain)	24h	2
	LANGUES STAGE	UE 10 Anglais (D. Attias)	23h	1
UE 11 Stage 1ère période (D. Ollé) Stage "Découverte de la filière"		8 sem.	2	
Sous-total				30
Semestre 9 Octobre à Mars	VITICULTURE	UE 12 Systèmes de culture (A. Metay et A. Pellegrino) Systèmes de culture, potentialités de la vendange, établissement et entretien vignoble	47h	4
		UE 13 Génie viticole (B. Tisseyre)	35h	3
		UE 14 Production intégrée (MS. Tixier et A. Metay)	31h	3
	ŒNOLOGIE	UE 15 Vinification et élevage des vins (D. Ollé) Vinifications, fermentations, élevage	50h	4
		UE 16 Stabilisation, clarification et conditionnement des vins (A. Vernhet)	29h	3
		UE 17 Produits dérivés, effluents (A. Roland)	21h	2
	ECONOMIE	UE 19 Stratégie et Marketing appliqués au vin (F. Cheriet)	47h	4
UE 20 Finance, distribution des entreprises viti-vinicoles (ECUE1) et gestion des ressources humaines (ECUE 2) (F. Cheriet)		47h	4	
		UE 21 Changements climatiques et transitions environnementales (F. Colin)	40h	3
Sous-total				30
Semestre 10 Avril à Septembre	STAGE	UE 23 Stage de fin d'études (D. Ollé) Stage en entreprise, expérimentation, recherche	20 sem.	30
Total général				90

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT COMPLEMENTAIRES du Diplôme National d'Œnologue

Période	Unité d'Enseignement	Programme	Durée
Semestre 8 et 9	UE DNCE 1	Analyses physico-chimiques – Composition raisin / vin (L. Mouis et A. Roland) Travaux pratiques	53h
Semestre 9	UE DNCE 2	Analyses microbiologiques - suivis de fermentations (I. De Guidi) Travaux pratiques	12h
	UE DNCE 3	Pratiques œnologiques (A. Vernhet) TP de génie œnologique et TP de ferrocyanure	20h
	UE DNCE 4	Dégustation professionnelle (D. Ollé et C. Pariselle)	22h
S8 & S9	UE DNCE 5	Management de la qualité et santé (E. Delabre)	38h
S9	UE DNCE 6	Conception rationnelle de cave (A. Vernhet)	16h
S9	UE DNCE 29 (ouverte à la mobilité)	Economie viticole durable : innovations et prospective (H. Hannin)	36h
Semestre 11	UE DNCE 7	Autres produits et boissons alcoolisées (A. Roland)	60h
Semestre 11 ou 12	UE DNCE 8	Stage en entreprise en vinification et travail au chai (A. Vernhet)	12 sem.

