

Pôle Vigne & Vin - Campus de Montpellier



Livret pédagogique 2026

Ingénieur en agronomie
Option Viticulture – Œnologie

Master international
mention Sciences de la Vigne et du Vin

Diplôme National d'Œnologue
DNŒ

LIVRET PEDAGOGIQUE

2026

Ingénieur agronome
Option Viticulture–Œnologie

Master international
Mention Sciences de la vigne et du vin

Diplôme National d'Œnologie
DNŒ

SOMMAIRE

INTRODUCTION	5
I. FORMATIONS	6
Diplôme d'ingénieur agronome, option viticulture-œnologie	
Diplôme de master, mention sciences de la vigne et du vin	
Diplôme national d'œnologue	
II. ORGANISATION GENERALE	11
Semestre 8 (S8)	
Semestre 9 (S9)	
Semestre 10 (S10)	
Semestre 11 (S11)	
III. UNITES D'ENSEIGNEMENT THEMATIQUES	12
IV. STAGES	12
Stage de découverte de la filière	
Stage d'ingénieur ou de master	
Stage de DNœ	
V. MOBILITE INTERNATIONALE	13
VI. ALTERNANCE : APPRENTISSAGE ET CONTRAT DE PROFESSIONALISATION	14
VII. CERTIPHYTO	14
VIII. EQUIPE PEDAGOGIQUE	14
IX. REGLEMENT ET EVALUATIONS DES CONNAISSANCES	17
X. DESCRIPTION DES ENSEIGNEMENTS	19
Chronologie générale des cursus	21
Organisation des unités d'enseignement	22
Calendrier d'alternance	23
Fiches des unités d'enseignement	25
Fiches des unités d'enseignement complémentaires d'œnologie	51
Un peu d'histoire	57
XI. Annexes	59



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 de formation. Il a bénéficié pour cela de la collaboration active de nombreux enseignants, responsables et assistantes, en particulier, Elisabeth Marra, assistante en charge de ces cursus et Sabine Ragusi pour l'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 (DNŒ). 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 et logistique (examens, rattrapages, recherche de stage, etc.).

Vous trouverez aussi sur l'intranet du site de l'école, le règlement des études de chaque formation.

Enfin, vos remarques, questions et 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

Thierry LACOMBE
Laetitia MOULS
Michel CALLEJA



INTRODUCTION

Le Pôle Vigne & Vin (PVV) créé en janvier 2024 (issu de L'Institut des Hautes Etudes de la Vigne et du Vin – IHEV, créé en 2004), est l'une des composantes emblématiques de l'Institut Agro Montpellier. Il est actuellement dirigé par le Professeur Laurent TORREGROSA. 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 le pôle Vigne & Vin (PVV), recouvre actuellement :

- L'option d'ingénieur agronome Viticulture-Œnologie (option IA VO) et le diplôme de master international mention Sciences de la Vigne et du Vin (master SVV), associés au Diplôme National d'Œnologie (DNŒ) ;
- 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 dans le domaine de la vigne et du vin.

L'option d'IA VO est une des spécialisations les plus anciennes de l'Ecole de Montpellier (cf. p57).

Le master SVV a été créé en septembre 2004 et sa mention a été modifiée en juillet 2018. Il se décline en deux parcours :

Diplôme : « Master international »

Mention : « Sciences de la Vigne et du Vin »

Parcours : « Vigne & Vin » ou « Vinifera »

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



OPTION D'INGÉNIEUR VITICULTURE-ŒNOLOGIE ET 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 l'adaptation et 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 DNCE).

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 DNCE, moyennant le suivi d'unités d'enseignement complémentaires, un stage complémentaire et une soutenance de mémoire. Le DNCE reste en France une référence dans la filière pour les fonctions liées à la transformation des produits.

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 16 semaines, est en particulier nécessaire pour les élèves ingénieurs 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'Aurélie Roland, enseignante-chercheuse au Pôle Vigne & Vin, l'équipe pédagogique 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.

SCIENCES ECONOMIQUES SOCIALES et de GESTION

- Un marché, une entreprise, une filière.

2 CONCEVOIR

VITICULTURE

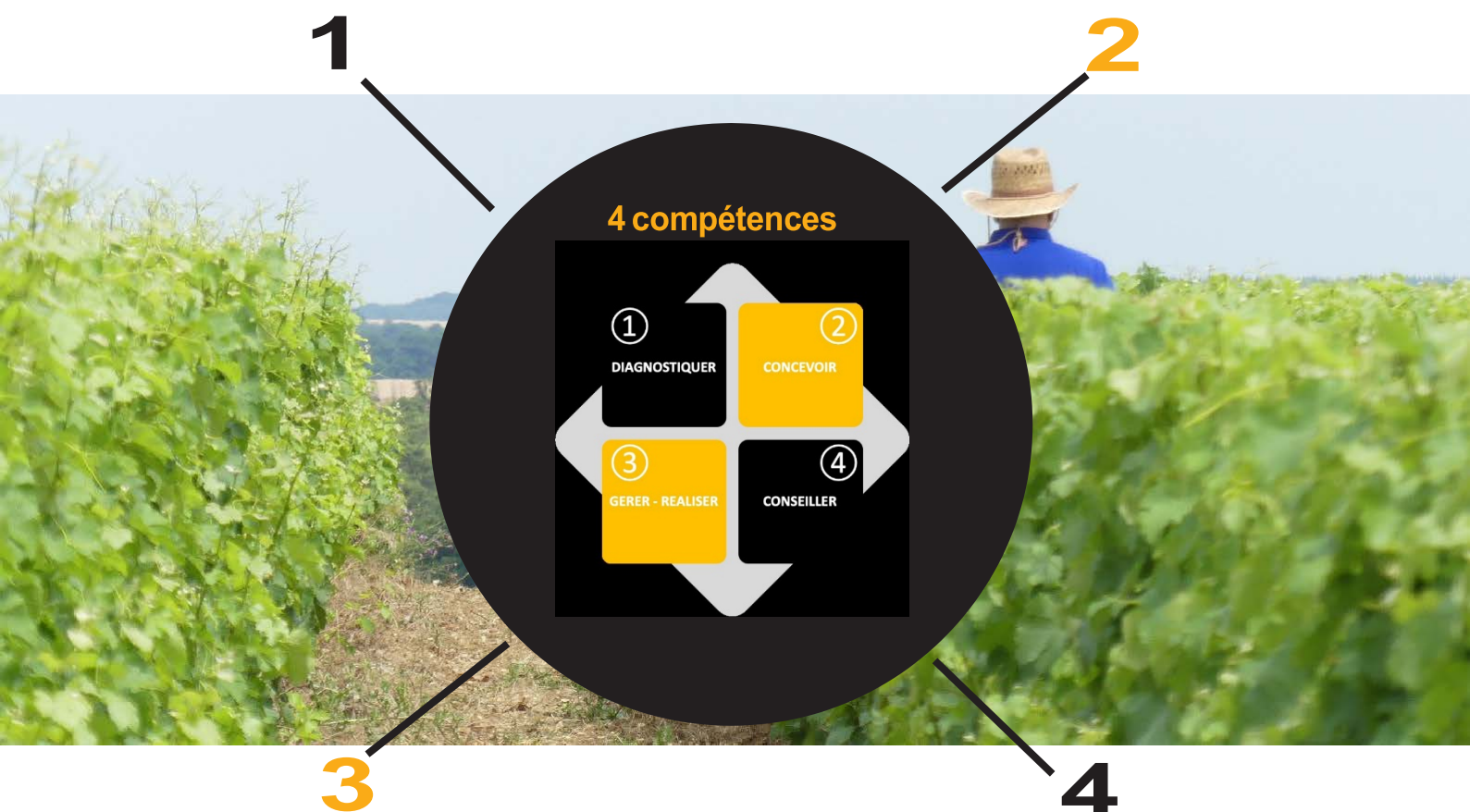
- Des systèmes de productions intégrés et durables ;
- Elaborer des produits viticoles de qualité.

OENOLOGIE

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

SCIENCES ECONOMIQUES SOCIALES de GESTION

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



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.

SCIENCES ECONOMIQUES 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.

SCIENCES ECONOMIQUES SOCIALES et de GESTION

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



DIPLÔME NATIONAL D'ŒNOLOGUE

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

Le DNŒ peut être délivré à l'issue des cursus de l'option d'IA VO 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 l'Institut Agro Montpellier.

La formation d'œnologue 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 six centres de formation au DNŒ 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 DNŒ 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).

Laetitia MOULS est responsable du DNOE de l'Institut Agro Montpellier et 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 au PVV. 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. espace numérique Ticéa).



En France, parallèlement au Pôle Vigne & Vin de L'institut Agro Montpellier, la possibilité de délivrer le DNCE est réservée à cinq autres établissements universitaires répartis dans différentes régions viticoles : Bordeaux, Dijon, Montpellier (Faculté de Pharmacie), Reims et Toulouse. Dans ces cinq 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 étudiants inscrits dans les cursus d'option d'IA VO ou de master SVV au Pôle Vigne & Vin :

□ Ils satisfont systématiquement à ces prérequis. Leur demande doit être exprimée avant l'inscription au cursus ; celle-ci est examinée par le comité de diplôme du DNCE, composé d'enseignants-chercheurs de la formation option IA VO – 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'Œnologie est de deux années, qui s'étendent du S8 au S12.

□ Les programmes des études suivies dans les cursus de l'option IA VO 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 (cf. page 20).

□ Les unités complémentaires et nécessaires pour l'obtention du DNCE sont présentées en page 21.

□ Les deux stages obligatoires demandés dans le cadre du DNCE consistent en :

- un **stage de découverte** de la filière de quatre 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 4 mois minimum, effectué dans des entreprises vitivinicoles en une seule période en S11 (avec une extension possible en S12).

□ Les programmes d'enseignement, 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 DNCE, à côté des diplômes d'ingénieur ou de master visés par ces cursus.

□ En deuxième année les étudiants soutiennent leur mémoire de DNCE 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 leur deuxième année de DNCE ;
- les étudiants ne peuvent prendre au total que 4 inscriptions annuelles pour obtenir le DNCE.



ORGANISATION GÉNÉRALE

II

Les enseignements se déroulent sur trois semestres, S8, S9, S10 (+ S11 pour le DNCE), à partir de la fin du mois de janvier, 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 page 19.

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 :

anatomie, génétique, physiologie, écophysiologie, pathologie, ampélographie et pédologie ;

■ pour le secteur de l'œnologie :

biochimie appliquée aux matières premières et aux vins, microbiologie, chimie analytique et 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.

Le détail des enseignements par unité figure en pages 22 à 56.

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.

SEMESTRE S10

Ce semestre est consacré à un stage de formation professionnalisant. Le stage, d'une durée minimale de 22 semaines, 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.

SEMESTRE S11

Ce semestre est consacré aux spécificités nécessaires à l'obtention du DNCE. En février/mars, 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.

Les enseignements sont organisés en Unités d'Enseignement (UE). La liste des UE est donnée en page 20 (détails pages 22 à 56). Chaque UE fait l'objet d'une évaluation indépendante. Les coefficients des UE correspondent aux ECTS (*European Credits Transfer System*).

Les UE spécifiques du DNCE sont listées en page 21 (détails pages 47 à 56).

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.

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

STAGE DE DECOUVERTE 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 problématiques étudiées sur le terrain. Des consignes administratives et académiques sont diffusées aux étudiant(e)s au cours du S8.

STAGE D'INGENIEUR OU DE MASTER (STAGE DE FIN D'ETUDES)

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 22 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 (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.



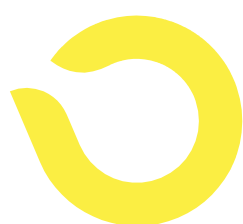


STAGE PRATIQUE ET D'EXPERIMENTATION DU DNCE

Ce stage, réalisé au cours de l'année universitaire du S11, est nécessaire pour l'obtention du DNCE et doit avoir une durée de 4 mois 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 et d'une

expérimentation dans une unité 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.



MOBILITÉ INTERNATIONALE

Les élèves ingénieurs de L'Institut Agro Montpellier doivent obligatoirement réaliser 16 semaines (9 pour les FISA) de mobilité académique à l'étranger (enseignements et/ou stages) durant leur cursus. Cette mobilité peut se faire en S7 ou à la fin des enseignements en S10.





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 les responsables de la formation. Le tuteur pédagogique accompagnera l'apprenti durant toute la durée de son apprentissage.

Depuis 2018, les élèves ingénieurs (concours classiques) peuvent suivre la 2ème et 3ème année 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 sont accompagnés par un tuteur pédagogique.

Les élèves ingénieurs et masters SVV 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.



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>



L' EQUIPE PEDAGOGIQUE

DIRECTEUR SCIENTIFIQUE Option VO & MSVV
Thierry LACOMBE, professeur (bât 28 bis)
Tél. : 04.99.61.22.53
Courriel : thierry.lacombe@supagro.fr

RESPONSABLE DU DNE
Laetitia MOULS, professeur (bât 28)
Tél : 04.99.61.31.11
Courriel : laetitia.mouls@supagro.fr

DIRECTEUR ACADEMIQUE DES FORMATIONS
Michel CALLEJA, ingénieur (bât 28 bis)
Tél : 04.99.61.26.90
Courriel : michel.calleja@supagro.fr

ASSISTANTE PÉDAGOGIQUE DES FORMATIONS
Elisabeth MARRA -Tél : 04.99.61.27.68 (bât 28 bis)
Courriel : elisabeth.marra@supagro.fr

ASSISTANTES ADMINISTRATIVES DES FORMATIONS
(Service Scolarité bât. 9) :

Sophie DOUHAIRIE pour les ingénieurs agronomes
option VO et le DNO - Tél : 04.99.61.26.42
Courriel : sophie.douhairie@supagro.fr

Lucie ROUSSILLAT pour les masters SVV
Tél : 04.99.61.27.93
Courriel : lucie.rousillat@supagro.fr

INTERVENANTS

Le corps professoral des formations est constitué en priorité d'enseignants(es)–chercheurs(ses) (EC) de L'Institut Agro Montpellier (**IAM**) et membres du Pôle Vigne & Vin. Il intègre également d'autres intervenants, chercheurs(ses), 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) :

ARNAUD Jérémy (Terroir Manager)

ATTIAS David (IAM)

AUDEGUIN Laurent (IFV)

AYON Bruno (CFPPA Montpellier)

BALLINI Elsa (IAM)

BERNARD Nicolas (Pellenc)

BOEUF Agnès (AOC Conseils)

BONOMETTI Lucas (IAM)

BOUCHARE Kristell (IAM)

CAFFARRA Amélia (ITK)

CAVALIER Renaud (Chambre Agri 30)

CHARALABIDIS Alice (IAM)

CHERIET Foued (IAM)

CLIPET Christophe (Domaine du Chapitre)

COLIN François (IAM)

COLLAS Sylvie (CIVC)

CONSTANT Nicolas (IFV)

DECLoux Martine (AgroParisTech)

DE GUIDI Irène (IAM)

DELABRE Eric (ICV)

DELGENES Jean-Philippe (retraité INRAE)

DESSEIGNE Jean-Michel (IFV)

DUBERNET Matthieu (Laboratoire Dubernet)

DUCRUET Julien

ELANIOU Nafissa

EL WAKLAND Tony (Château d'Yquem)

ETCHEVERRY Carmen (AdVini)

FARINES Vincent (Université Montpellier)

FONTEZ Bénédicte (IAM)

FOUCHE Julien (IAM)

FOURMENT Jean-Dominique (CICOVI)

FRAIGNEAU Clément (Permagro)

FUMEY Damien (Sun Agri Montpellier)

GARCIA Léo (IAM)

GARCIA Luca (IAM)

GASPARINI Eric (LGI Wines)

GAUTIER PELLISSIER François (IAM)

GIRARDOT Romain (Mas numérique)

GUITTON Philippe (Lectio Studio)

HANNIN Hervé (IAM)

HASLER Ivo (Tonnellerie Adour)

HURREN Louise (LH Consultante)

JALENQUES Marie (IAM)

KAZAKOU Elena (IAM)

Marketing

Anglais LV1

Ampélographie

Installation en exploitation, économie viticole

Pathologie végétale, interactions plante–pathogène, bactériologie

Génie viticole,

Marketing, Economie

Pathologie, protection du vignoble

TP viticulture

Ecophysiologie

Génie viticole, pulvérisation

Zoologie, protection ravageurs

Marketing

Génie viticole

Viticulture intégrée

Vinification champenoise

Agriculture biologique

Distillation

Microbiologie, fermentation

Management de la qualité

Produits dérivés, effluents

Génie Œnologique

Ecophysiologie, fertilisation

Conception de chai

Langues étrangères LV2

Vinification des liquoreux

Développement durable

Traitements, génie œnologique

Statistiques

Sciences du sol

Conseil viticole

Génie viticole, parcellaire numérique

Ecophysiologie

Systèmes de culture

Génie œnologique

Export vin

Droit de l'environnement

Génie viticole

Marketing et graphisme

Marchés et prospective

Vinification et élevage des vins

Anglais

Analyses physico–chimiques

Malherbologie, gestion des adventices

LACOMBE Thierry (IAM)

LACOMBE Benoît (CNRS)

LACOMBE Laure (IGP Oc)

LEBETTRE Laure (Vivelys)

LECOLE Pauline (IAM)

LEBORGNE Cécile (INRAE)

LOMBARDOT Eric (Université Paris 1)

MACARI-FINE Françoise (Université Montpellier)

MARSDEN Claire (IAM)

MARGUERIT Elisa (BSA)

MARIE-JEANNE Véronique (IAM)

MAUREL Carole (Université Montpellier)

MEDICI Anna (IAM)

METAY Aurélie (IAM)

METRAL Raphaël (IAM)

MILCENT Stanislas (Moët-Hennessy)

MOULS Laetitia (IAM)

NATOLI Jean (Laboratoire Natoli)

PAIRE Caroline (IAM)

PALLAS Benoît (IAM)

PARISELLE Camille (Lycée Agropolis)

PELLEGRINO Anne (IAM)

PERSYN Anne-Sophie (IAM)

PICHON Léo (IAM)

PITHON Marine (Chambre Agri Hérault)

PRABONNAUD Stéphanie (Laboratoire Natoli)

PRIDA Andrei (Seguin Moreau)

RAZUNGLES Alain (retraité IAM)

RIOUAL-PUGET Nollan (FranceAgriMer)

ROLAND Aurélie (IAM)

ROUSSEAU Jacques (ICV)

ROUSSEY Clara (IAM)

RUETSCH Gabriel (Vignobles Foncalieu)

RUIZ Victoria (IAM)

SAISSET Louis-Antoine (IAM)**SAIDI Monia (IAM)**

SERENO Christophe (IFV)

SIDHOUM Louise (IAM)

TISSEYRE Bruno (IAM)**TIXIER Marie-Stéphane (IAM)**

TORREGROSA Laurent (IAM)

VERCAUTEREN Joseph (UM)

VISMARA Philippe (IAM)

WEINGARTNER Sandrine (Hennessy)

WILHELM DE ALMEIDA Luciana (IAM)

Ampélographie, génétique et amélioration de la vigne

Ecophysiologie

IGP et marché des vins de cépages

Vinification et élevage des vins

Economie, régulation et réglementation filière

Stabilisation, clarification

Marketing

Toxicologie

Ecologie des sols

Statistiques

Virologie, phytoplasmodologie

Management international

Ecophysiologie végétale

Agronomie viticole, enherbement, gestion des sols

Agronomie, viticulture durable

Sécurité alimentaire, qualité

Composition, analyse des moûts, vinification, prospective

Vinification

Economie expérimentale

Biologie et écologie

Analyse sensorielle

Ecophysiologie

TP œnologie

Génie Viticole

Production intégrée

Vinification et élevage des vins

Barriques

Vins doux naturels

Economie, régulation et réglementation filière

Arômes, composition analyse des moûts, vinification

Biodynamie

Management RH

Viticulture et irrigation

Génie viticole, pulvérisation

Finances, caves coopératives, économie, réglementation**Marketing**

Ampélographie

TP œnologie

Génie viticole**Zoologie, protection ravageurs**

Histo-morphologie, taille, physiologie, multiplication, établissement du vignoble, symptomatologie

Santé du vin

IA générative en VO

Eaux-de-vie

Biochimie, maturation de la baie de raisin, hormones, statistiques

RÈGLEMENT ET 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. Leur présence sera donc systématiquement contrôlée. Naturellement, les départs et retours de vacances anticipés pour raisons pratiques ne constituent en aucun cas une justification d'absence recevable. Les règlements de scolarité des ingénieurs agronomes et du master SVV sont disponibles dans l'espace numérique Ticéa.

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 10/20. Après rattrapage, toute note inférieure à 10/20 entraîne l'obligation de repasser l'épreuve l'année suivante et l'UE 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 7/20). 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 DNCE, 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 ont lieu en juin sauf pour les deux dernières UE qui sont rattrapées fin juin.

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



Ingénieur agronome option Viticulture-Oœnologie

Master mention Sciences de la Vigne et du Vin

Diplôme National d'Oœnologue

**Années
scolaires**

**2025-2026
et
2026-2027**

Description des enseignements

- Chronologie générale des cursus
- Calendrier d'alternance S9
- Liste des unités d'enseignement

- Unités d'enseignement IA-VO et MSVV
 - o Semestre 8
 - o Semestre 9
 - o Semestre 10

- Unités d'enseignement complémentaires DNO
 - o Semestres 8 à 12

Chronologie générale des cursus

Années scolaires 2025-2026 et 2026-2027

Année civile	2025				2026												2027												2028																																																											
Mois					J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D																																																
Année scolaire					IA 2A / M 1												IA 3A / M 2																																																																							
Semestre	S7				S8												S9												S10												S11												S12																																			
Enseignements	Dominante				Cours VO												Cours VO												UE DNO 7																																																											
Stages IA-VO/MSVV					Stage décou-verte (8 sem.)																								Stage fin d'études (22 sem.)												soutenance																																															
Stages DNO					(4 sem.)																								Stage pratique & exp. (4 mois)												Stages facultatifs												soutenance												Stages facultatifs												soutenance											

Unités d'enseignement

Années scolaires 2025-2026 et 2026-2027

Période	Unité d'Enseignement		Intitulé (et responsable)	Durée*	ECTS
Semestre 8 <i>Février à Mars</i>	VITICULTURE	UE 1	Morphologie, physiologie et génétique (A. Pellegrino)	61h	5
		UE 2	La vigne et son milieu : composantes et interactions (J. Fouché)	36h	3
		UE 3	Protection du vignoble (E. Ballini)	46h	3
		UE 4	Matériel végétal, ampélographie, multiplication (T. Lacombe)	48h	3
	CŒNOLOGIE	UE 5	Composition raisin-vin (L. Mouls)	36h	3
		UE 6	Analyses physico-chimiques (L. Mouls & A. Roland)	27h	2
		UE 7	Microbiologie, fermentations (I. De Guidi)	26h	2
		UE 8	Génie œnologique (JM. Desseigne & L. Garcia)	22h	1
		UE 9	Analyse sensorielle (A. Roland)	28,5h	2
	ECONOMIE	UE 18	Economie, régulation et réglementation filière (L.A. Saisset)	24h	2
	LANGUES	UE 10	LV1 : Anglais (D. Attias)	23h	1
			LV2 : Autres langues étrangères	15h	1
	STAGE	UE 11	Stage "Découverte de la filière" (M. Jalenques)	8 sem.	2
SOUS-TOTAL					30
Semestre 9 <i>Octobre à Mars</i>	VITICULTURE	UE 12	Systèmes de culture (A. Metay & A. Pellegrino)	47h	4
		UE 13	Génie viticole (B. Tisseyre)	35h	3
		UE 14	Production intégrée (M.S. Tixier & A. Metay)	31h	3
	CŒNOLOGIE	UE 15	Vinification et élevage des vins (L. Mouls)	50h	4
		UE 16	Stabilisation, clarification et conditionnement des vins (I. De Guidi & L. Garcia)	29h	3
		UE 17	Produits dérivés, effluents (A. Roland)	21h	2
	ECONOMIE	UE 19	Stratégie et Marketing appliqués au vin (F. Cheriet & M. Saidi)	47h	4
		UE 20	Finance, distribution et gestion des ressources humaines (L.A. Saisset)	47h	4
		UE 21	Changements climatiques et transitions environnementales (F. Colin)	40h	3
SOUS-TOTAL					30
Semestre 10 <i>Avril à Septembre</i>	STAGE	UE 23	Stage de fin d'études (A. Roland, T. Lacombe & M. Calleja)	22 sem.	30
TOTAL GENERAL					90

* cf. Annexe maquette 2023 de cadre d'accréditation.

Unités d'enseignement complémentaires d'œnologie

Années scolaires 2025-2026 et 2026-2027

Période	UE	IA MSVV	DNCE	Intitulé et responsable	Durée
Semestre 8	UE DNCE 1	x	x	Analyses physico-chimiques – Composition raisin-vin (I. De Guidi & M. Jalenques)	21h
Semestre 9			x	Analyses physico-chimiques – Composition raisin-vin (I. De Guidi)	32h
	UE DNCE 2	x	x	Analyses microbiologiques - Suivis de fermentations (I. De Guidi)	12h
	UE DNCE 3		x	Pratiques œnologiques - Génie œnologique TP Ferrocyanure (L. Mouls & L. Garcia)	20h
	UE DNCE 4	x	x	Dégustation professionnelle (A. Roland & C. Pariselle)	22h
Semestre 8	UE DNCE 5	x	x	Management de la qualité et santé (E. Delabre)	31h
Semestre 9					7h
Semestre 9	UE DNCE 6		x	Conception rationnelle de cave (J. Ducruet)	16h
	UE DNCE 29 (ouverte à la mobilité)		x	Filière viti-vinicole durable : Innovations et perspectives Quel avenir pour le vin rosé ? (L. Mouls)	36h
Semestre 11	UE DNCE 7		x	Autres produits et boissons alcoolisées (A. Roland)	60h
Semestre 11 ou 12	UE DNCE 8		x	Stage pratique et d'expérimentation : vinification et élevage (L. Mouls)	4 mois.

Annexe

Maquette 2023 de cadre d'accréditation

Unités d'Enseignement Parcours Viticulture-œnologie 2ème année - Semestre 8	Décomposition horaire des enseignements en face-à-face par catégorie					Répartition horaire par type d'enseignement (livret pédagogique)									
	sciences de spécialité	sciences et techniques de l'ingénieur	sciences humaines, économiques, sociales et juridiques	langues vivantes	Total face-à-face	Cours	TD et sortie	TP	Projet (face-à-face)	autoformati on ou travail en autonomie à l'EDT	estimation travail personnel / projet	Evaluation (inclus dans VH face-à-face)	Total face-à-face	Total global	
UE 1 Morphologie, physiologie et génétique	53,25	12	3		68,25	50	5	9			14,2	4,25	68,25	82,4	
UE 2 La vigne et son milieu : composantes et interactions	32,5	6			38,5	24,5	12				8,5	2	38,5	47,0	
UE 3 Protection du vignoble	59				59	37	17	3			8,5	2	59	67,5	
UE 4 Matériel végétal, ampélographie, multiplication	63,5				63,5	34	27				11,3	2,5	63,5	74,8	
UE 5 Composition raisin-vin	35	3,5			38,5	33,5	3				8,5	2	38,5	47,0	
UE 6 Analyses physico-chimiques	18	7			25	14	9				5,7	2	25	30,7	
UE 7 Microbiologie, fermentations	22	2			24	20	2				5,7	2	24	29,7	
UE 8 Génie œnologique	12,5	11,5			24	19	3				2,8	2	24	26,8	
UE 9 Analyse sensorielle	28	2,5			30,5	8,5	20				5,7	2	30,5	36,2	
UE 10 Economie, régulation et réglementation filière	13,5	7,5	13		34	28	2				5,7	4	34	39,7	
UE 11 Anglais				24	24		24				2,8		24	26,8	
UE 11 Stage "Découverte de la filière"	1	1			2	2					5,7		2	7,7	
	338,25	53	16	24	431,25	270,5	124	12	0	0	85	24,75	431,25	516,3	
	78,4%	12,3%	3,7%	5,6%	100,0%	62,7%	28,8%	2,8%	0,0%				100,0%		
RATIO VOLUME HORAIRE FACE-A-FACE															
RATIO VOLUME HORAIRE GLOBAL						52,4%	24,0%	2,3%	0,0%	0,0%	16,5%	4,8%		100,0%	

Unités d'Enseignement Option Viticulture-cœnologie 3ème année - Semestre 9	Décomposition horaire des enseignements en <u>face-à-face</u> , par catégorie					Répartition horaire par type d'enseignement (livret pédagogique)									
	sciences de spécialité	sciences et techniques de l'ingénieur	sciences humaines, économiques, sociales et juridiques	langues vivantes	Total <u>face-à-face</u>	Cours	TD	TP	Projet (face-à-face)	autoformati on ou travail autonome à l'EDT	estimation travail personnel / projet	Evaluation (inclus dans VH <u>face-à-face</u>)	Total <u>face-à-face</u>	Total global	
	47	9,4			56,4	18	27,4	7			9,3	4	56,4	65,7	
JE 12 Systèmes de culture	26,8	7	2		35,8	22	13,8				7,0		35,8	42,8	
JE 13 Génie viticole	37,8				37,8	31	4,8			3,5	7,0	2	37,8	48,3	
JE 14 Production intégrée	37	7,4			44,4	36,5	5,9				9,3	2	44,4	53,7	
JE 15 Vinification et élevage des vins	24,8	4,5			29,3	23,5	3,8				7,0	2	29,3	36,3	
JE 16 Stabilisation, clarification et conditionnement des vins	10,6	11,6			22,2	16	4,2				4,6	2	22,2	26,8	
JE 17 Produits dérivés, effluents					0						0,0		0	0,0	
JE 18 Economie, régulation et réglementation	20		27		47	34	10			9,5	9,3	3	47	65,8	
JE 19 Stratégie et marketing appliqués au vin	12,6	12,6	26,2	0	51,4	32	17,4	0	0	0	9,3	2	51,4	60,7	
JE 20 Finance, distribution des entreprises viti-vinicoles et gestion des ressources humaines	5	12,6	15,6		33,2	22	11,2						33,2	33,2	
ECUE 1 : Finance, distribution des entreprises viti-vinicoles	7,6		10,6		18,2	10	6,2					2	18,2	18,2	
ECUE 2 : Gestion des ressources humaines – Responsabilités du manager	27	3	13,5		43,5	11,5	23			9	7,0	9	43,5	59,5	
JE 21 Changements climatiques et transitions environnementales					0								0	0	
	243,6	55,5	68,7	0	367,8	224,5	110,3	7	0	22	69,5	26	367,8	459,3	
	66,2%	15,1%	18,7%	0,0%	100,0%	61,0%	30,0%	1,9%	0,0%			7,1%	100,0%		
RATIO VOLUME HORAIRE FACE-A-FACE															
RATIO VOLUME HORAIRE GLOBAL															
100,0%															