

LICENCE PROFESSIONNELLE VITICULTURE, ŒNOLOGIE, INNOVATION ET MONDIALISATION (LP VOIM)

CONTEXTE

Les nouveaux procédés de vinification et les enjeux socio-économiques exigent de former les futurs professionnels aux techniques avancées, tant en vinification qu'en gestion de projet. Ce parcours met l'accent sur l'innovation et les objectifs agro-écologiques, essentiels au développement du secteur viti-vinicole dans un contexte concurrentiel et mondialisé.

OBJECTIFS DE FORMATION

Le parcours de formation forme des spécialistes **capables** d'intervenir à différents stades de la filière viti-vinicole, plus particulièrement sur les procédés de vinification et capables d'initier, de porter, d'accompagner ou de soutenir des projets en s'adaptant à des contextes particuliers.

CONTENUS DE FORMATION

Pour répondre à ce besoin de nouvelles compétences, la LP VOIM propose :

- Un socle de mise à niveau adapté à la diversité des profils,
- Des enseignements spécialisés axés sur l'innovation,
- Une immersion professionnelle à travers un projet tuteuré (120 h), une alternance en entreprise (35 h/semaine) et des interventions d'enseignants chercheurs et de professionnels.

Au cours de leur cursus, les étudiants seront :

- Plongés dans la production viti-vinicole pour comprendre ses enjeux et s'adapter au marché,
- Acteurs d'une production, confrontés à ses défis et adaptations,
- Capables d'élaborer et mettre en œuvre un plan d'action pour le changement technique,
- Autonomes dans leurs décisions économiques, écologiques et techniques.

Compétences acquises à l'issue de la formation

- **Maîtrise des procédés de fabrication et transformation des produits viticoles**
 - Conduite du vignoble : choix de l'encépagement et adaptation des modes de culture
 - Sélection des techniques de vinification et connaissance des pratiques œnologiques autorisées
 - Connaître le process de la mise en bouteille et sa réglementation

- **Diagnostic et amélioration de la production**
 - Identifier les risques de production
 - Evaluer les coûts de production
 - Mettre en place et interpréter une étude sensorielle
 - Interpréter les données et les résultats physico-chimiques et chimiques
 - Réaliser les analyses de bases et savoir utiliser les instruments de mesure
- **Application de la réglementation et des normes qualité**
 - Respect des exigences en matière de sécurité, traçabilité et qualité des produits
 - Mettre en œuvre les systèmes qualité, hygiène, sécurité, et environnement
 - Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action de qualité et assurer la veille réglementaire
- **Stratégies de marketing et de commercialisation**
 - Déployer les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks
 - Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne ou en externe
 - Communiquer en langue étrangère (anglais) dans un contexte international
 - Adapter sa stratégie et le profil vin aux commerces à l'échelle nationale et internationale
 - **Positionnement professionnel et compétences transversales** Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnels en fonction d'un contexte
 - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
 - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
 - Analyser et auto-évaluer des protocoles pour une amélioration continue



BLOCS DE COMPETENCES	MODULES DE FORMATION	HORAIRES
- Se situer dans son environnement professionnel	Découverte des enjeux portés par la filière viti-vinicole, Projet Tuteuré	150h 120h
- Mettre en œuvre des stratégies de marketing et de commercialisation	Marketing, Gestion d'entreprise, Communication, Oenotourisme, Anglais.	
- Effectuer la veille et appliquer la réglementation du secteur en matière de qualité, hygiène, sécurité et environnement	Commerce international, Contrôle Qualité, Réglementation,	
- Réaliser un diagnostic/audit pour apporter des conseils d'amélioration de la production et les mettre en œuvre	Analyse Sensorielle, Innovation Produits Dérivés, Innovation Gestion de la Production, Innovation microbiologique, Innovation Génie des Procédés.	
- Identifier et mettre en œuvre les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits issus de la vigne	Chimie du vin, Viticulture-Oenologie, Biochimie, Microbiologie, Maths/stats	
		375 h
- Alternance	Temps plein sur 11 mois (70% en entreprise et 30% en formation)	
Total		530 h

CONDITIONS D'ADMISSION

Le recrutement des étudiants est ouvert et diversifié, afin de favoriser l'émergence de nouvelles idées dans la filière viti-œnologique. Il repose sur :

- **Diversité des profils (niveau bac+2 minimum)** : accueillant des candidats avec des formations variées,
- **Origine géographique et culturelle** : ouverture à des candidats venant de différentes régions et cultures.

L'objectif est de créer un environnement enrichissant et propice à l'innovation dans le secteur.

En formation initiale par apprentissage

Le recrutement est ouvert aux filières techniques, scientifiques (IUT, L2) et économiques (BTS, IUT). Les candidats proviennent plus particulièrement des enseignements suivants :

- BTS Viticulture-Œnologie,
- L2/L3 Sciences, Technologies, Santé (STS), notamment en Biologie et Environnement, Chimie, Terre et Environnement,
- Autres BTS : Anabiotech, Techniques de Commercialisation Vins et Spiritueux, Productions Végétales, ACSE (Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation) ...
- BUT Génie biologique (toutes options confondues) ;
- BUT Génie Chimique (toutes options confondues) ;

En formation continue par apprentissage

Cette Licence Professionnelle intéresse aussi les salariés (pouvant justifier du niveau bac+2) souhaitant acquérir de nouvelles compétences pour accéder à de nouvelles responsabilités ou se reconverter dans la filière viticole.

L'admission est possible par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) ou la VA85 (reconnaissance des acquis professionnels)



Pour candidater

Déposer votre dossier de candidature, sur la plateforme numérique dématérialisée suivante ::

<https://ecandidat.univ-tlse3.fr>

Nous contacter pour connaître la date d'ouverture de dépôt des candidatures.

Jan SUDOR Co-responsable de la formation

jan.sudor1@univ-tlse3.fr

Karine REYBIER Co-responsable de la formation

karine.reybier-vuattoux@univ-tlse3.fr

Guillaume DELEVALLEZ Coordinateur de la formation

Tél : 05 65 21 53 35

Guillaume.delevallez@educagri.fr

Fabien LATRAUBE Référent formation continue et apprentissage

Tél : 05 62 61 63 07

fabien.latraube@univ-tlse3.fr

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Cette formation vise une insertion professionnelle directe, avec une possible poursuite en master.

.

Les débouchés professionnels sont variés :

Maître de chai, responsable de vinification, responsable technique qualité des vins/responsable d'unité d'élaboration de vins, agent de maîtrise de maison de négoce, conseiller technique en génie des procédés de vinification, responsable d'exploitation viticole, conseiller viticole, technicien de laboratoire d'analyse des vins.

Les diplômés peuvent ainsi intervenir au sein de structures diversifiées :

- Entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles ou sociétés, coopératives, groupements de producteurs)
- Maisons de négoce, sociétés commerciales
- Laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil
- Organismes consulaires (chambres d'agriculture)
- Organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques
- Administration d'État (DGCCRF, INAO, France Agrimer)
- Structures de formation et de recherche
- Service « recherche et développement » des industries de produits œnologiques et des équipementiers
- Commerce, distribution, communication sur le vin

LES ATOUTS DE LA FORMATION

Complémentarité et pluridisciplinarité des enseignements.

Une formation qui répond aux attentes de la filière vitivinicole et qui est soutenue par cette dernière.

Sensibilisation aux différents modes de cultures : **raisonnée, bio et biodynamie.**

Des projets tuteurés autour de la **réutilisation des coproduits** de la vinification et

brassage de la bière dans notre micro brasserie au sein de **notre exploitation viticole.**

Utilisation du **e-learning** pour la mise à niveau en viticulture (**DIGI AGRO**), **intégration de l'IA**

Cours de **DIY low tech/high tech** avec support **Arduino et codage C**, création d'appareil de mesure ou de suivi.

Forte interaction avec les milieux professionnels (par les intervenants, les projets tuteurés, l'alternance, les partenariats et **notre exploitation viticole**).

Évolution des contenus pédagogiques en lien avec les besoins de la filière et de ses enjeux écologiques et économiques.

Bonne insertion professionnelle !

