

Approbation de la structure d'enseignement de la
Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires :
Gestion, Production et Valorisation, parcours VOIM

Commission de la Formation et de la Vie Universitaire du 16 novembre 2021

Délibération 2021/11/CFVU – 147

Vu le code de l'éducation, notamment son article L.712-6-1 ;

Vu les statuts de l'Université Toulouse III – Paul Sabatier, notamment son article 35 ;

Après en avoir délibéré, les conseillers approuvent la structure d'enseignement de la Licence Professionnelle Industries Agroalimentaires : Gestion, Production et Valorisation, parcours VOIM.

Toulouse, le 16 novembre 2021

Le Président

Jean-Marc BROTO



Nombre de membres : 40
Nombre de membres présents ou représentés : 20

Nombre de voix favorables : 20
Nombre de voix défavorables : 0
Nombre d'abstentions : 0
Ne prennent pas part au vote : 0
Nombre de votes blancs : 0

DOSSIER D'APPEL A NOUVEAU PROJET

Ouverture de formation en apprentissage rentrée 2022 (novembre)

INTITULE COMPLET DE LA FORMATION

Intitulé (mention/parcours) : Licence Professionnelle Mention Industries Agroalimentaires Gestion, Production et Valorisation, Parcours Viticulture et Œnologie, Innovation et Mondialisation

Appellation abrégée : VOIM

INFORMATION SUR LA FORMATION

Service : **Chimie Analytique et Œnologie**, Composante : **UFR des Sciences Pharmaceutiques Paul Sabatier**

Responsable du projet : Jean-Pierre Souchard

E-mail : jean-pierre.souchard@univ-tlse3.fr tel : 06 70 71 57 36

Référent MFCA : Fabien Latraube

E-mail : Fabien.latraube@iut-tlse3.fr tel : 05 62 61 63 07

Objectifs synthétiques de la formation :

Former des techniciens supérieurs viti-vinicoles capable de mettre en œuvre des méthodes de production de vins performantes et innovantes en respectant la législation et les enjeux qualitatifs et économiques.

Lieu de déroulement de la formation :

1- UFR des Sciences Pharmaceutiques – Université Paul Sabatier
Toulouse III (25%)

2- Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (Lycée des Territoires Agri-viticole) de Cahors-le-Montat, Le Montat (75%)

Effectifs formation initiale : de 10 à 16 par an en fonction des années

Effectifs formation continue : de 4 à 10 par an en fonction des années

Cette formation est-elle déjà proposée en alternance (Contrat de Professionnalisation) oui non

Cette formation est ouverte depuis **10 ans**, 20 FI/FC en moyenne par an

Taux de réussite **98%**

Niveau obtenu par l'apprenti à la fin du cycle de formation : **L3**

Votre formation est-elle référencée au Répertoire National des Compétences Professionnelles (joindre la fiche RNCP) : **oui**

Fiche RNCP : annexe 1

Effectifs demandé (multiple de 8) minimum 8 : **8**

Si la formation se déroule hors Toulouse, est-elle inscrite dans un contrat du SRESR ? **Non**

La formation se déroule en présentiel, **25% à Toulouse, 75% à Cahors**

Opportunité au regard de la demande économique

Besoins en qualification repérés et métiers visés, secteurs visés

Le secteur viti-vinicole est en pleine mutation et doit répondre aux exigences de triple performance, innovations technologiques, produits qualitatifs et développement économique. Des techniciens viti-vinicoles doivent être formés afin d'accompagner les vigneron, responsables de PME et caves coopératives dans cette évolution en lien avec les préoccupations environnementales (Rapport annuel sur l'agro-écologie 2014- Ministère de l'Agriculture).

Les pratiques viticoles évoluent à vitesses variables mais mobilisent des compétences nouvelles. Le métier de vigneron implique désormais une vision globale et systémique de son exploitation qui demande au professionnel de renforcer ses connaissances en viticulture, vinification, conduite de chai, biologie végétale, microbiologie, analyse chimique des moûts et vins et interprétations... Il reste ensuite à valoriser toutes les interactions entre ces différentes connaissances et compétences, à développer les capacités d'observation et d'adaptation pour intervenir sur la vigne, les raisins, les moûts, les cuves et les vins. L'ensemble de ces capacités œnologiques acquises donne à l'étudiant la possibilité de réaliser des diagnostics d'exploitation servant à mettre en œuvre ou conseiller des choix technico-économiques adaptés à l'exploitation.

Bien qu'il existe une offre de formation diplômante au niveau II, BTS viticulture-œnologie, DU, L2, la L3Pro VOIM permet d'acquérir ou d'améliorer les connaissances et compétences acquises dans ces cursus de formation.

Compétences

- Interaction avec le chef de culture afin d'améliorer la qualité du vin par la conduite culturale de la vigne
- En étroite collaboration avec l'œnologue, réception de la vendange (inertage, gestion des cuves...), direction des opérations de vinification avant et pendant les fermentations, élaboration des cuvées (assemblages, filtrations, élevage...) et contrôle de leur bon déroulement par des dégustations régulières, des analyses en laboratoires et des soutirages,
- Application des normes d'hygiène, contrôle qualitatif et sanitaires des cuves,
- Déclaration des récoltes et chaptalisation (registre de cave),
- Mobiliser des techniques de pointe et innovantes en vinification pour produire et vendre des vins aux potentialités gustatives multiples en tenant compte de l'état sanitaire des raisins (drones, macro et micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, électrodialyse, filtration tangentielle, flash-détente, thermovinification...),
- Utiliser des micro-organismes (immobilisés ou non), techniques de biologie moléculaire, enzymages, flash-pasteurisation pour optimiser les fermentations et la pasteurisation.
- Utiliser de nouveaux procédés pour la fabrication de bière, hydromel, boissons pétillantes, cidre, vinaigre...
- Optimiser l'organisation de la production au niveau logistique et ordonnancement des chais
- Gérer les effluents dans le respect des règles de développement durable
- Animer en anglais une dégustation/vente grand public de produits viticoles.

Les métiers visés par la formation sont principalement :

- Maître de chai,
- Responsable de vinification, d'unité de fabrication de vins
- Responsable technique qualité des vins,
- Conseiller technique en génie des procédés de vinification,
- Responsable d'exploitation viticole,
- Conseiller en gestion des coûts de production, des projets et de l'innovation
- Agent de maîtrise de maison de négoce,
- Conseiller viticole,
- Technicien de laboratoire d'analyse des vins

On retrouve une description de ces métiers dans les fiches ROME :

A1413 : fermentation de boissons alcoolisées

A1405 : arboriculture et viticulture

K1802 : développement locale

A1301 : conseiller viticole

Le 28 septembre 2021, on recense **191 offres d'emploi sur les métiers de conseils et d'assistance technique en viti-vinification** (fiche ROME A1405 responsable d'exploitation 10, chef de culture 57, A1413 maître de chai 42, œnologue 17 et A1301 conseiller viticole 65).

Partenariats avec les milieux professionnels et courriers de soutiens (entreprises, branches professionnelles, organisations professionnelles...)

Le milieu professionnel est impliqué dans la vie de la licence professionnelle depuis sa création en qualité d'intervenant pédagogique mais également comme membres de la commission pédagogique et du conseil de perfectionnement.

Les enseignements professionnels correspondent à 30% du programme de formation (hors présentiel en entreprise), intervention en cours, TD, TP.

L'ouverture de cette licence professionnelle il y a 10 ans a fait l'objet d'une demande de soutien auprès des professionnels du secteur : coopératives, négoce, représentants institutionnels, vigneron et chefs d'entreprises.

Aujourd'hui encore, ces professionnels ont tenu à manifester leur soutien en faveur d'une ouverture à l'apprentissage de la licence professionnelle Viticulture et œnologie, Innovation et mondialisation :

- Jean-Noël Barreau : Œnologue, Dir Cave Coopérative de Rabastens (82)
- Elisabeth Besnard : Œnologue, Chargée d'expérimentation. Res. Ferme Viticole Expérimentale d'Anglars-Juillac (Cahors, 46)
- Paul Bonno : Œnologue, Viticulteur, fond. Vinologia (11, 31)
- Francine Calmels : Œnologue, Dir. Laboratoire d'analyse départementale du Tarn (Gaillac)
- Alexandre Cardonna : Œnologue, cadre société saveur bière (31)
- Patrick Ducournot : Consultant Groupe Œno, fondateur Sociétés Oenodev et Vivelys, - Montpellier (34)
- Anne-Marie Estampe : Œnologue, PDG société AMELOVIN, Ramonville (31)
- Paul Fabre : Dir. Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO), Auzeville (31)
- Olivier Feraud : Œnologue, Conseils spécialisés territoires Chambre d'Agriculture de l'Aude (11)
- André Fuster : Œnologue, TC Bordeaux AEB Group
- Anne Kabakian : Œnologue, Conseil Départemental du Gers, Eauze (32), Dir. Laboratoire d'analyse départementale du Gers (Auch)
- Jean-Luc Riboulet : Œnologue, Dir Lab. CEVAQOE (Tournepuille), expert judiciaire en agroalimentaire/viticulture-œnologie auprès du tribunal de Toulouse
- Philippe Verax : Fédération des vigneron indépendants du Lot
- Pascal Thiollet : Laboratoire d'analyse Thiollet, Cahors (46)
- Georges Vigouroux : PDG Etablissement Vigouroux (château Mercuès, Hautes-Serre, Atrium) Cahors (46)

Taux d'insertion des promotions précédentes (toutes voies de formation confondues) : employabilité, fonction occupées.

Nos diplômés (FI/FC) occupent et ont occupé des postes divers auprès d'employeurs qui font confiance à la formation.

Ils sont viticulteurs ou en CDI, techniciens, ouvrier, employés ou cadres dans des caves coopératives, des entreprises viti-viticoles, des maisons de négoce, des industries agro alimentaires (parfois en recherche et développement), 50% hors Occitanie (OVE UPS).

Un certain nombre poursuit des études (variable en fonction des années (30% en moyenne). Celles-ci complètent souvent un projet professionnel d'installation par une formation en élevage caprin et technicien fromager, ou une spécialisation en économie/gestion ou œnotourisme par exemple. Enfin, les quatre premiers de chaque promotion (20) intègrent le Diplôme National d'œnologue de Toulouse (DNO, M1, M2 Pro). **Notons pour ces derniers que le stage de fin d'étude de la LP vaut pour le stage d'initiation à l'œnologie du DNO 1^{ère} année (vendanges septembre-octobre).**

Vivier visé : aire de recrutement et caractéristiques des publics pressentis

Pour favoriser l'insertion professionnelle dans des environnements complexes et évolutifs, dans lesquels l'innovation est une carte décisive pour faire la différence, la formation vise ainsi la combinaison de compétences techniques, scientifiques, méthodologiques, transversales et pluridisciplinaires.

Le public visé est pluriel tant au niveau des études effectuées qu'à l'origine géographique (carte origine géographique du public, annexe 2).

Les diplômes permettant l'accès à la Licence Professionnelle sont :

- le BTSA Viticulture-Œnologie ;
- les BTSA Production végétale ou gestion et maîtrise de l'eau
- les DUT Génie biologique ou Génie Chimique (toutes options confondues) ;
- les L2, voire L3 du domaine Sciences, Technologies, Santé (STS) et plus précisément les Licences Mention Biologie et Environnement, Mention Chimie, et Mention Terre et Environnement.
- M1 ou M2 (adultes en reconversion)

Des étudiants titulaires d'autres diplômes ont été recrutés tels que le BTS Anabiotech (Analyses Biotechnologiques), le BTS Techniques de Commercialisation Vins et Spiritueux...

Cette licence professionnelle participe à la structuration en apprentissage de la filière viticole en partenariat avec les BTSA de la région Occitanie.

En fonction des années, de 4 à 10 étudiants ont suivi la LP VOIM en formation continue (étudiants ayant été alternants au préalable, adultes en reconversion professionnelle, VAE).

Opportunité au regard du projet d'établissement de l'Université Toulouse Paul Sabatier

Si le recrutement est diversifié (annexe 2), il s'insère néanmoins dans une politique régionale de poursuite d'étude universitaire.

Cohérence avec l'offre de formation existante

Il existe une cohérence et une adéquation de formation au sein de l'Université Paul Sabatier qui propose des BTS en viticulture-œnologie, production végétale, DU génie biologique ou chimique, licences générales de type biologie, chimie, environnement et la licence professionnelle « Viticulture et Œnologie-Innovation et Mondialisation ».

C'est grâce et avec l'appui des établissements publics locaux d'enseignement et de la formation professionnelle viticole que cette formation peut proposer un programme de formation complémentaire aux cursus des BTSA et DU et ce dans le but de renforcer l'employabilité de ces publics dans le secteur viti-vinicole, notamment grâce aux compétences suivantes :

- L'élaboration de diagnostics d'exploitation servant à évaluer et mettre en œuvre des pratiques viticoles adaptées à l'exploitation
- La maîtrise des pratiques œnologiques et des techniques de pointes en vinification
- La démarche à adopter pour porter des innovations : développer une argumentation avec un esprit critique, élaborer un plan d'action, un cahier des charges.

Enfin la demande d'ouverture de la LP VOIM s'inscrit dans une dynamique locale en faveur de l'enseignement viti-œnologie et est soutenue par l'ensemble de ses membres sur l'ancienne région Midi-Pyrénées (voir courrier joint en annexe).

Ce partenariat existe depuis la création de la licence professionnelle « Viticulture et Œnologie-Innovation et Mondialisation » et est notamment formalisé dans un accord de partenariat entre l'Université Paul Sabatier et le Lycée des Territoires Agri-viticole de Cahors-le-Montat.

Parmi les exemples de collaboration on peut noter que 5 enseignants issus de ce lycée viti-agricole interviennent dans la licence professionnelle pour 90 heures au total et participent à la commission pédagogique et à son conseil de perfectionnement.

Organiser l'offre de formation sur l'ensemble de la Région :

La Région s'assure de l'équilibre et de la complémentarité de l'offre sur le territoire

Unique en France de par son contenu, la LP VOIM fait parti des rares LP à spécificité viti-vinicole complète **centrée essentiellement sur les techniques de pointe en vinification.**

Les licences liées à la filière agricole à l'UPS sont exclusivement portées sur la viticulture raisonnée (GPARE) la production végétale agroécologique (COSYA). A Montpellier existe une licence sur les productions viticoles intégrées. Aucune de ces licences n'enseigne les techniques de vinification.

La licence professionnelle « Viticulture et œnologie, Innovation et Mondialisation » est parfaitement complémentaires aux formations en production végétale et viticulture dispensées en Occitanie. Cette LP permettra de réduire le déséquilibre des formations en apprentissage en vinification/conduite de chais et à ce niveau d'enseignement dans la Région Occitanie.

Favoriser l'accès au premier niveau de qualification et l'élévation au niveau de qualification :

La Région veille à ce que l'enseignement supérieur propose des parcours de formation par apprentissage à partir du niveau 111 jusqu'au niveau 1

L'offre de formation en apprentissage dans le domaine agricole est essentiellement réservée aux diplômés de niveau 3 et l'on compte 7 BTSA en apprentissage sur l'ex-territoire Midi-Pyrénées pour lesquels la licence professionnelle proposée peut offrir un complément de formation dans l'enseignement supérieur. C'est une formation qui vient renforcer les diplômés existants à BAC+2.

La licence professionnelle « Viticulture et œnologie, Innovation et Mondialisation » (niveau 2) sera la seule dans son domaine à être ouverte en apprentissage dans la Région Occitanie et en France.

La visée professionnalisante de la formation doit permettre aux titulaires du diplôme une insertion directe dans l'emploi. Toutefois l'alternance est une voie d'accès aux hautes études, particulièrement dans l'acquisition du titre d'œnologue (M1, M2 Pro), 20 % des diplômés VOIM.

Sécuriser les parcours de formation :

La Région veille à la mixité des parcours et au développement de formation en complémentarité avec une offre de formation existante ou programmée (en formation initiale, en contrat pro ou en formation continue)

Cette licence est déjà conduite avec une mixité de public entre étudiants en formation initiale et étudiants en formation continue.

Le programme de la formation prévoit 147 heures d'enseignements consacrées au renforcement des connaissances de l'alternant sur les domaines les moins abordés dans sa formation d'origine. Cette « remise à niveau » permet de réduire l'hétérogénéité du groupe et renforce ses acquis. Cette adaptation aux individus participe à la réussite des alternants dans leur parcours de formation.

L'accès au diplôme par la voie de la valorisation des acquis de l'expérience est également possible (VAE) ainsi que l'accès à la formation par la voie des acquis professionnels (VAP).

La présente demande d'ouverture à l'apprentissage de la formation ne se fera pas au détriment des publics aujourd'hui inéligibles à ce type de contrat et qui, de par leur profil (âge, situation de demandeur d'emploi), ne peuvent prétendre qu'à une alternance sous contrat de professionnalisation pour suivre la formation.

Préconisations (thématiques à expliciter mais sans avoir de caractère obligatoire)

Développer l'ouverture de formations en apprentissage dans le supérieur en répondant aux besoins des TPE et/ou petites PME sur les territoires :

L'insertion professionnelle des apprentis dans le secteur agricole est déjà prouvée, mais plus encore, l'apprentissage est un mode de recrutement privilégié par les TPE et PME du fait du coût à l'embauche modéré que représente un apprentis.

La formation est destinée à accompagner les professionnels de la filière viti-vinicole dans les évolutions techniques et réglementaires en lien avec les préoccupations environnementales. 80% des exploitations de la Région Occitanie sont considérées comme petites à moyenne. Il est donc naturel pour notre établissement d'enseignement supérieur de participer à cet effort collectif en proposant une formation pertinente et adéquate, et une capacité de recrutement privilégié par l'apprentissage pour ces structures en mutation.

ORGANISATION PEDAGOGIQUE

Il est apparu nécessaire d'introduire de nouveaux itinéraires technologiques issus de l'innovation, tant dans le domaine des procédés industriels que dans ceux de la gestion et de la rationalisation de la production. Afin de répondre à ce besoin de compétences nouvelles, du chai au service commercial, le programme de la LP VOIM 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...),
- en analyse chimique des baies, moûts et vins (SNIF RMN, proche infra-rouge, fluorescence...),
- en microbiologie (microorganismes immobilisés, flash-pasteurisation, levures sélectionnées...),
- en biotechnologie (maîtrise des populations en levures et bactéries en interactions dans le milieu du vin, PCR...),
- en rationalisation de la production et gestion de projet (ordonnancement des chais, logistique...),
- en fabrication de produits dérivés de la vigne ou de fruits (boissons fermentées telles que l'hydromel, le rhum, le cidre, le vinaigre, pétillantes, alicaments...).

Des enseignements en marketing, réglementation et communication en anglais sont également dispensés. **Les enseignements en anglais s'effectuent à 50% par des jeux de rôles avec des anglophones propriétaires de vignes dans le Lot, pendant lesquels les étudiants présentent le type de vin, viticulture, vinification et approche environnementale... de leur propriété. D'autre part, les étudiants participent entre autre un « serious game » de création d'entreprises virtuelles (jeu CEV) développé à l'IUT A et mis en œuvre conjointement avec les étudiants du DUT GMO 2.**

Structuration de la formation

Elle distingue trois niveaux complémentaires :

- un socle de mise à niveau que les profils de formation variés, à l'entrée, justifient : modules en statistique et informatique, chimie et biochimie du vin, viticulture-œnologie, économie et gestion ;
- des enseignements de spécialisation dédiés à l'innovation en génie des procédés, microbiologie, itinéraires techniques des produits dérivés, marketing et œnotourisme, qualité et réglementation, anglais (CV et animation mise en avant vins et domaines) ;

— des mises en situation professionnelle (cf. *infra* 3.3) avec le projet tuteuré (150 h. TPE) et le stage dans une organisation du secteur (**14 semaines d'immersion**). Le projet tuteuré est en accord avec une problématique d'entreprise qui participe au développement du projet. Au cours du stage il est demandé d'effectuer une expérimentation d'intérêt visant à améliorer un procédé œnologique.

Structuration des travaux pratiques, projets tuteurés et soutenances LP n-1

- L'organisation des TP suit une répartition particulière dans la désignation des binômes. Pour que les étudiants ou adultes en reconversion, de formations et de parcours très différents, puissent s'entraider, des binômes aux caractéristiques opposées sont créés. Par exemple des binômes BTS viticulture ou production végétale/L2 sciences ou DUT génie chimique ou biologique...

- Les soutenances LP VOIM année n-1 ont lieu une semaine après la rentrée des années n. Cela permet aux nouveaux étudiants d'assister aux soutenances et ainsi de voir et comprendre les problématiques abordées au niveau de l'étude expérimentale qui est demandée pendant le stage.

Programme :

Groupe d'UE	Unité d'Enseignement	Semestre	ects	Disciplines concernées ou compétences visées	Durée totale d'enseignement en présentiel Université (en h)	Modalités de l'enseignement (cours/TD/TP)
Mise à Niveau	UE M1	5	2	Statistique et Informatique	17	CM 6 TD 5 TP 6
	UE M2 Présentiel entreprise pour 10 h minimum	5	7	Chimie, biochimie et analyse (sur raisin et vin) et interprétations	75	CM 37 TD 15 TP 24
	UE M3 Présentiel entreprise pour 45 h minimum	5	2	Viticulture, vinification, Analyse organoleptique	25	CM 0 TD 19 TP 6
	UE M4	5	2	Economie, Gestion	30	CM 17 TD 13
A	UE 1A Présentiel entreprise pour 10 h minimum	5	8	Innovation Génie des Procédés	82	CM 43 TD 21 TP 18
	UE 2A	5	4	Innovation microbiologie (levures et bactéries)	36	CM 18 TD 9 TP 9
B	UE 1B	6	3	Itinéraires techniques des Produits Dérivés	30	CM 15 TD 6 TP 9

	UE 2B	6	4	Gestion de la production et de l'innovation	35	CM 15 TD 12 TP 8
C	UE 1C Présentiel entreprise pour 10 h minimum	6	3	Marketing et Oenotourisme	30	CM 10 TD 10 TP 10
	UE 2C	6	2	Qualité et Réglementation	20	CM 20 TD 6
	UE 3C	6	4	Anglais (CV et animation description des vins et domaines)	40	TD 40
Stage	UE Stage Présentiel entreprise 100%	6	12	-	14 semaines	
Projet tuteuré	UE Projet tuteuré présentiel entreprise 70%	6	7	-	150 TPE	

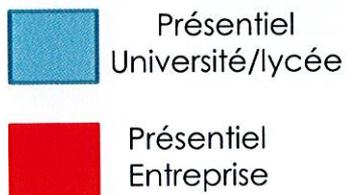
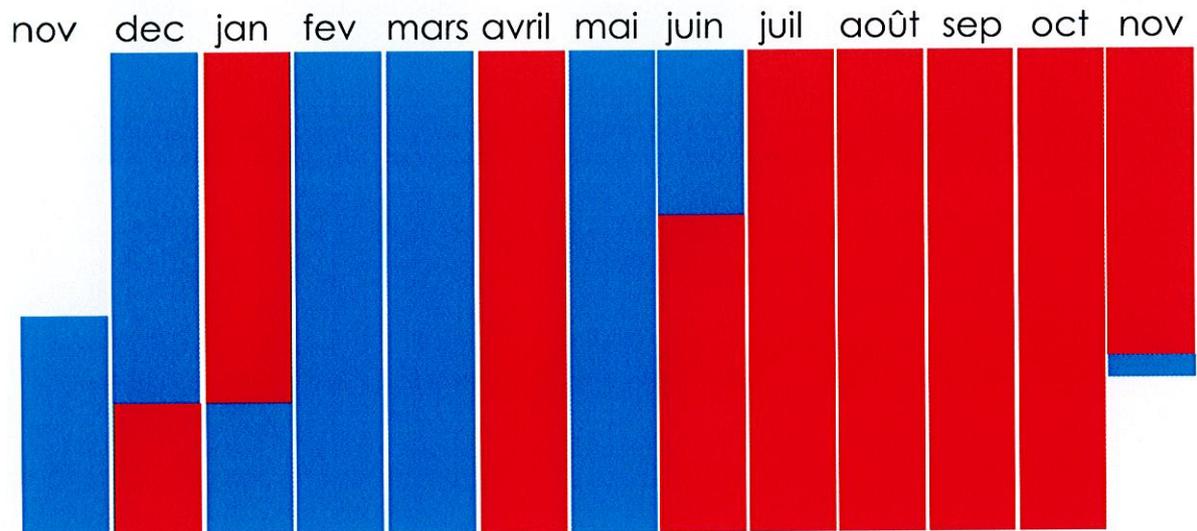
Les connaissances et compétences pour l'UE M3 seront évaluées en viticulture et vinification par un rapport écrit.

Durée minimale de la formation en présentiel université (minimum 400 h) : **420 sur 1 an (hors stage et 70% projet tuteuré, 10 % UEM2, M2, 1A et 1C)**

Rythmes de l'alternance envisagés pour l'apprentissage

Ce planning de formation privilégie des semaines de regroupement à l'Université et au Lycée sur les périodes où l'activité viti-vinicole est la moins contraignante. Sur les périodes les plus dynamiques, l'alternant est à la disposition de son employeur. En particulier en fin d'année de LP lors des vendanges août-novembre.

Présentiel entreprise-université/lycée nov 21/nov 22



Annexe 1 : Fiches RNCP Mention et Parcours VOIM

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification

Code RNCP : 30074

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation (fiche nationale)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Artois, Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse, Université de Franche-Comté - Besançon, Université de Bordeaux, Université de Bretagne Occidentale - Brest, Université de Caen Normandie, Conservatoire national des arts et métiers, Université de Bourgogne - Dijon, Université Grenoble Alpes, Université du Havre, Université du Littoral Côte d'Opale, Université Claude Bernard - Lyon 1, Université Paris-Est Créteil Val-De-Marne, Université de Rennes 1, Université de Rouen, Université Paul Sabatier - Toulouse 3, Université Clermont Auvergne, Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambrésis, Université de Lorraine	Recteur de l'académie, Chancelier des universités ; Président de l'Université accréditée pour délivrer le diplôme.

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

112 Chimie-biologie, biochimie, 118f Biologie de l'agronomie et de l'agriculture ; Biologie des produits et des contrôles alimentaires ; Biopharmacologie, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Contribution à l'organisation du travail de production ou de bioproduction (processus, flux, gestion des stocks...) en agroalimentaire
- Implication dans la conception, la formulation et le développement industriel d'un nouveau produit, conformément à la réglementation en vigueur et à la politique qualité
- Aide à l'amélioration/optimalisation d'un produit ou d'un procédé
- Participation à l'évolution opérationnelle des systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement de l'entreprise
- Respect de la planification et coordination des différentes phases des procédés et respect des délais, quantités, qualité et des coûts
- Participation à la conduite de projets pour l'agroalimentaire : innovation, étude de marché, élaboration, faisabilité, planification et coordination avec les différents secteurs de l'entreprise
- Participation aux actions de communication et de sensibilisation aux risques alimentaires
- Assistance à la gestion et l'animation d'une équipe de production/de distribution

- Maîtriser les principaux procédés de fabrication et de transformation des produits alimentaires
- Appliquer la réglementation en vigueur en termes de sécurité, de traçabilité et de qualité des produits alimentaires
- Analyser les risques de la production agroalimentaire
- Mettre en oeuvre les systèmes qualité, hygiène, sécurité et environnement
- Analyser les coûts de production et proposer des modifications de process
- Maîtriser les outils de la logistique, de la distribution et de la gestion des stocks
- Mettre en place et interpréter une étude sensorielle
- Analyser des données physico-chimiques et chimiques
- Déployer les procédures pour valider des méthodes, des essais et des instruments de mesure
- Assurer le suivi de la gestion documentaire et optimiser les plans d'action qualité, assurer la veille réglementaire
- Participer à l'animation d'une équipe
- Communiquer sur les incidences économiques de la gestion de la qualité et des risques

- Se situer dans un environnement socio-professionnel et interculturel, national et international, pour s'adapter et prendre des initiatives
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs.
- 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
- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique

- 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 et en externe.

- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.
- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- A : Agriculture, sylviculture et pêche
- C : Industrie manufacturière
- O : Administration publique

- Assistant/Responsable qualité
- Assistant/Responsable production
- Assistant de responsables en sécurité alimentaire
- Assistant ingénieur de conception et Développement
- Assistant ingénieur en Recherche et Développement
- Contrôleur qualité
- Technicien responsable de fabrication en industrie alimentaire
- Technicien conseil
- Assistant technique
- Technicien en hygiène et environnement
- Assistant technique d'ingénieur de production
- Agent de fabrication de production alimentaire

Codes des fiches ROME les plus proches :

- H1210 : Intervention technique en études, recherche et développement
- H2502 : Management et ingénierie de production
- H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Les modalités de la certification permettent de valider les compétences via l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances et compétences constitutives du diplôme (l'article 11 de l'arrêté Licence 2011). Celles-ci sont appréciées soit par un contrôle continu et régulier (prioritaire sur l'ensemble du cursus conduisant à la licence), soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque enseignement a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Le nombre de crédits par unité d'enseignement est défini sur la base de la charge totale de travail requise et tient donc compte de l'ensemble de l'activité exigée : volume et nature des enseignements dispensés, travail personnel requis, des stages, mémoires, projets et autres activités. Une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits pour le niveau licence.

Validité des composantes acquises : non prévue

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

Après un parcours de formation continue	X	Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X	Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle	X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Composition définie par le Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS	ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

- Arrêté du 1er août 2011 relatif à la licence
- Arrêté du 22 janvier 2014, fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- Arrêté du 22 janvier 2014, fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Décret VAE – Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Université d'Artois, arrêté du : 25/06/2015 Université d'Avignon et des Pays du Vaucluse, arrêté du : 13/05/2016 Université de Franche-Comté - Besançon, arrêté du : 20/04/2017 Université de Bordeaux, arrêté du : 26/05/2016 Université de Bretagne Occidentale - Brest, arrêté du : 25/07/2017 Université de Caen Normandie, arrêté du : 07/02/2017 Conservatoire national des arts et métiers, arrêté du : 24/08/2016 Université de Bourgogne - Dijon, arrêté du : 18/04/2017 Université Grenoble Alpes, arrêté du : 11/07/2016 Université du Havre, arrêté du : 09/05/2017 Université du Littoral Côte d'Opale, arrêté du : 19/06/2015 Université Claude Bernard - Lyon 1, arrêté du : 01/06/2016 Université Paris-Est Créteil Val-De-Mame - Paris 12, arrêté du : 16/07/2015 Université Rennes 1, arrêté du : 29/06/2017 Université de Rouen, arrêté du : 09/05/2017 Université Paul Sabatier - Toulouse 3, arrêté du : 01/06/2016 Université de Clermont Auvergne, arrêté du : 23/03/2017 Université de Valenciennes et du Hainaut-Cambresis, arrêté du : 03/07/2015 ; Université de Lorraine, arrêté du : 15/06/2018

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

- Décret VAE – Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015 - Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Fiche descriptive du parcours type de la licence professionnelle Viticulture et œnologie, Innovation et Mondialisation (VOIM)

Cette fiche parcours est complémentaire et indissociable de la [fiche Mention Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation](#)

Etablissement

Université Toulouse III Paul Sabatier

Secteurs d'activité et types d'emplois accessibles par le détenteur de ce parcours type

Secteurs d'activité :

- A Agriculture, sylviculture et pêche
- 01 Culture et production animale, chasse et services annexes
- C Industrie manufacturière
- 11 Fabrication de boissons

Types d'emplois :

- Maître de chai
- Responsable de vinification
- Responsable technique qualité des vins / responsable d'unité de fabrication de vins
- Agent de Maîtrise de maison de négoce
- Conseiller technique en génie des procédés de vinification
- Responsable d'exploitation viticole

Codes ROME :

- A1314 Fermentation de boissons alcoolisées
- A1405 Arboriculture et viticulture

Activités et compétences spécifiques du parcours type

Activités visées par le parcours-type

- En étroite collaboration avec l'œnologue, organisation de la réception de la vendange et direction des opérations avant fermentation (ou participation à la direction selon la taille de l'entreprise).
- Présentation des consignes pour la vinification et vérification de son évolution.
- Elaboration des cuvées avec l'œnologue (assemblages, filtrations...).
- Participation à la supervision de l'élevage du vin et contrôle de son bon

déroulement par des dégustations régulières, par des analyses en laboratoire et des soutirages.

- Coordination de la mise en bouteille.
- Application des normes d'hygiène, contrôle qualitatif et sanitaire des cuves.
- Application des référentiels qualité et vérification du bon fonctionnement du système de traçabilité lorsqu'il existe.
- Gestion du matériel et des stocks.
- Déclaration des récoltes, des chaptalisations, tenue des registres et cahiers de cave...
- En fonction de la taille de la structure, préparation des commandes.
- Interaction avec le chef de culture afin d'améliorer la qualité du vin par la conduite culturale de la vigne.

Les diplômés de la licence professionnelle sont susceptibles de s'insérer dans les structures suivantes : exploitations viticoles ou châteaux, caves coopératives, groupements d'exploitations viticoles ou sociétés de négoce.

Les diplômés s'insèrent directement sous la responsabilité de l'employeur, du directeur d'exploitation ou du directeur technique, et travaillent en étroite collaboration avec l'œnologue.

Compétences attestées pour pouvoir exercer ces activités :

- Mobiliser des techniques de pointe et innovantes en vinification et production dans la filière viti-œnologie pour produire et vendre des vins de qualité et des produits dérivés adaptés aux goûts du consommateur, dans un marché concurrentiel et mondialisé.
- Développer de nouveaux procédés pour la fabrication de vins : gestion de l'oxygène, micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, filtration tangentielle, flash-détente, thermovinification, (...).
- Utiliser des microorganismes immobilisés, techniques de biologie moléculaire, enzymages, flash-pasteurisation pour optimiser les fermentations et la stérilisation.
- Développer de nouveaux procédés pour la fabrication de boissons fermentées, hydromel, vinaigre, ratafia, boissons pétillantes, produits dérivés (cosmétiques, huiles, alicaments) (...).
- Optimiser l'organisation de la production au niveau logistique et ordonnancement des chais.
- Contribuer à gérer, développer une entreprise dans la filière viti/œnologie en s'appuyant sur des connaissances en gestion et marketing.
- Gérer les effluents dans le respect des règles de développement durable.
- Animer en anglais une dégustation/vente grand public de produits dérivés de la vigne.

Code(s) NSF

- 220 Spécialités pluritechnologiques des transformations
- 220m Spécialités pluritechnologiques des transformations
- 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine
- 221p Gestion de production dans les industries agro-alimentaires
- 112 Chimie-biologie, biochimie
- 112f Biochimie des produits alimentaires ; Biochimie appliquée aux procédés industriels

Mots clés

FABRICATION DE VINS ; VINIFICATION ; CAVE COOPERATIVE ;
EXPLOITATION VITICOLE ; MAITRE DE CHAI

Modalités d'accès à cette certification

Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances et compétences constitutives du diplôme. Celles-ci sont appréciées soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.

Chaque bloc d'enseignement a une valeur définie en crédits européens (ECTS). Le nombre de crédits par unité d'enseignement est défini sur la base de la charge totale de travail requise et tient donc compte de l'ensemble de l'activité exigée : volume et nature des enseignements dispensés, travail personnel requis, des stages, mémoires, projets et autres activités. Une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits pour le grade de licence.

BLOCS DE COMPETENCES :

1. Innovation en vinification : techniques physico-chimiques

Développer des techniques innovantes pour fabriquer du vin, de la réception de la vendange jusqu'à la mise en bouteilles : gestion de l'oxygène, micro-oxygénation, copeaux de bois, osmose inverse, filtration tangentielle, flash-détente, thermovinification (...).

UE Innovation, génie de des procédés (9 ect, 96h)

2. Innovation en vinification : techniques microbiologiques

Utiliser des microorganismes immobilisés, techniques de biologie moléculaire, enzymages, flash-pasteurisation pour optimiser les fermentations et la stérilisation.

UE Innovation microbiologie (levures et bactéries) (4 ects, 35h)

3. Présentation des vins et des domaines en anglais

Animer sur site en anglais une dégustation ou une vente grand public de vins ou produits dérivés de la vigne

Présenter le domaine et ses pratiques viticoles et répondre aux questions en anglais

Rédiger un CV en anglais

UE Anglais (3 ects, 40h)

Le parcours est accessible par la voie de l'apprentissage

NON

Pour plus d'information

Statistiques :

<http://www.univ-tlse3.fr/observatoire-de-la-vie-etudiante-239350.kjsp>

ou <http://www.univ-tlse3.fr/ove>

Lieu(x) de certification :

Université Toulouse III - Paul Sabatier - 118 route de Narbonne 31062 TOULOUSE
CEDEX 9

Lieu(x) de préparation à la certification déclaré(s) par l'organisme certificateur :

Toulouse (20%) et Cahors-le-Montat (80%)

Historique :

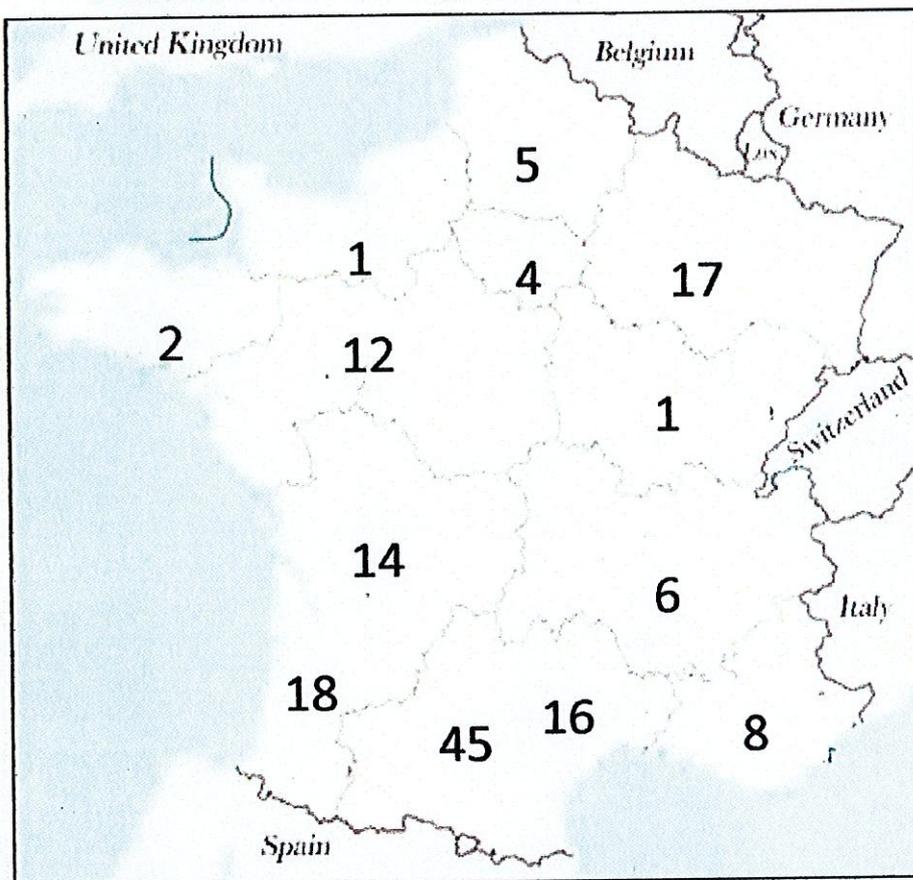
Nouvelle appellation	Ancienne appellation
Viticulture et Œnologie, Innovation et Mondialisation (VOIM)	Viticulture et Œnologie, Innovation et Mondialisation (VOIM)

Liste des liens sources

Site Internet de l'autorité délivrant la certification

<http://www.univ-tlse3.fr>

Annexe 2 : Carte de l'origine des étudiants (2011-2018)



Australie	1
Corse	1
Portugal	1
La Réunion	1