

Mention Sciences de Vigne et du Vin  
**Parcours Viticulture et Environnement (co-accrédité URCA)**

Champ Sciences et Développement durable

Semestre 1

Code UE	Type UE	ECTS	Intitulé précis de l'UE Matières	CM	TD	TP	Objectifs de l'UE (connaissances / compétences)	Responsable
UE 11	F	6	<b>Le continuum sol-plante</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre le rôle du sol, la diversité des organismes dans les sols ainsi que leurs fonctions et leurs rôles.</li> <li>- Prendre conscience des différentes fonctions du sol et de son rôle à l'interface des deux autres compartiments (air et eau). Acquérir toutes les notions de pédologie et de physico-chimie des sols.</li> <li>- Comprendre les fonctions du sol vis-à-vis de l'agriculture et de l'environnement.</li> <li>- Acquérir les bases sur la fertilisation des sols agricoles et les différentes stratégies de traitements possibles.</li> <li>- Savoir calculer une dose de fertilisation</li> <li>- Comprendre les différents mécanismes de nutrition des plantes</li> </ul>	M. BENARD - GELLON
			Bases de pédologie	6		3.5		
			Nutrition des plantes	16.5	4.5	8		
			Microbiologie du sol	6	2.5			
			Physico-chimie du sol	6	3			
			Bases de fertilisation des sols	4.5	1.5			
UE 12	F	6	<b>Amélioration des caractères de la Vigne et du Vin</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mobiliser les concepts fondamentaux afin de traiter une problématique en lien avec la biochimie du raisin et de la chimie du vin.</li> <li>- Etre capable de réaliser le diagnostic marketing d'une entreprise et/ou du marché afin de proposer une stratégie marketing réaliste.</li> <li>- Atteindre le premier niveau de dégustateur des vins d'Alsace</li> <li>- Connaître les stratégies et les différents schémas de création de nouvelles variétés végétales.</li> </ul>	M. BENARD - GELLON
			Biochimie de la vigne et du raisin	8	3			
			Analyse sensorielle du vin	1.5	3	8		
			Marketing du vin	4.5	3			
			Sélection et amélioration des plantes	7.5	3			
UE 13	F	6	<b>Innovation et Impacts socio-culturels de la Vigne et du Vin</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier et connaître le cycle de vie des principaux pathogènes de la vigne. Appliquer les objectifs et la réglementation relatifs à l'utilisation d'agents de contrôle existants. Justifier la stratégie de lutte pour limiter l'apparition de résistances.</li> <li>- Appliquer des approches interdisciplinaires à la viticulture durable. Prendre le rôle de conseiller viticole en ce qui concerne : les attentes de l'exploitant, l'analyse du contexte socioéconomique de la structure et la proposition de pistes d'amélioration des systèmes de production. Intégrer les dernières avancées technologiques et écologiques dans les systèmes de production.</li> </ul>	R. PIERRON/ M. BENARD - GELLON
			Stratégies et pratiques viticoles innovantes	12	1.5	20		
			Sociologie de la communauté viticole	6				
			Histoire de la Vigne et du Vin	9		6		

Mention Sciences de Vigne et du Vin  
**Parcours Viticulture et Environnement (co-accrédité URCA)**

Champ Sciences et Développement durable

							<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir déduire de l'histoire les événements marquants du secteur vitivinicole</li> <li>- Savoir comparer de manière globale l'importance du vin dans les cultures actuelles.</li> </ul>		
UE 14	F	6	<b>Interactions en viticulture</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir appliquer des concepts juridiques spécifiques à la filière vitivinicole et à la commercialisation du vin. Identifier les étapes nécessaires à l'acquisition d'un label ou d'une certification. Désigner les notions de propriété intellectuelle. Evaluer les droits à l'innovation dans le domaine du vin et de la viticulture</li> <li>- Expliquer les mécanismes impliqués dans la réaction de la vigne aux stress abiotiques et biotiques. Examiner le métabolisme secondaire associé à la défense et ses liens avec le métabolisme de la vigne.</li> </ul>	R. PIERRON	
			Droit de la propriété intellectuelle	6					
			Aspects moléculaires des bio-interactions	10.5	6	8			
UE 15	F	6	<b>Communication scientifique et Langue vivante</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte. Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder.</li> <li>- Développer une argumentation avec esprit critique</li> <li>- Recherche et gestion bibliographique</li> <li>- Se servir aisément de la compréhension et de l'expression écrites et orales dans au moins une langue vivante étrangère</li> <li>- Maîtriser des outils statistiques (estimation de paramètres et d'intervalles de confiance, tests d'hypothèses paramétriques, régression, statistiques multi variées, classifications)</li> </ul>	R. PIERRON	
			Projet professionnel personnel	4.5	3	4			
			Mémoire bibliographique		6				
			Anglais scientifique		21				
			Bio-statistiques		21				
<b>TOTAL</b>		<b>30</b>		<b>108.5</b>	<b>82</b>	<b>57.5</b>			

Mention Sciences de Vigne et du Vin  
**Parcours Viticulture et Environnement (co-accrédité URCA)**

Champ Sciences et Développement durable

Semestre 2 (Reims)

Unité d'Enseignement		Elément Constitutif (Enseignement)		Nature (Fondamental (F)/ Différentiation (D))	ECTS	Volume horaire			Objectifs de l'UE (	Responsable
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TD	TP		
21	UE21 Anglais Scientifique 2/Biostatistiques/Stage en Laboratoire ou en Entreprise	1	AN0810 Anglais Scientifique 2	F	6			20	Voir avec URCA	URCA
		2	BST0801 Biostatistiques			10	10			
		3	ProVE0801 Stage en Laboratoire ou en Entreprise (2 mois)				10			
22	UE22 Traitements Phytosanitaires chez la Vigne	1	TPV0801 Traitements Phytosanitaires chez la Vigne	F	6	12	5	8	Voir avec URCA	URCA
23	UE23 Culture In Vitro	1	CIV0801 Culture In Vitro	F	6	18	12	20	Voir avec URCA	URCA
24	UE24 Biologie et Physiologie de la Vigne	1	BPVI0801 Biologie et Physiologie de la Vigne	F	6	30	12	8	Voir avec URCA	URCA
25	UE25 Pédologie Viticole/Biodiversité dans le Vignoble	1	PVI0801 Pédologie Viticole	F	6	10		15	Voir avec URCA	URCA
		2	BIOVI0803 Biodiversité dans le Vignoble			10	8	5		

Mention Sciences de Vigne et du Vin  
**Parcours Viticulture et Environnement (co-accrédité URCA)**

Champ Sciences et Développement durable

Semestre 3 (Reims)

Unité d'Enseignement		Élément Constitutif (Enseignement)		Nature (Fondamental (F)/ Différentiation (D))	ECTS	Volume horaire			Objectifs de l'UE	Responsable
U.E	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TD	TP		
31	UE31 Management et Organisation des Entreprises, Gestion des Ressources Humaines/Anglais	1	MANAG0905 Management et Organisation des Entreprises, Gestion des Ressources Humaines	F	6	30	15		Voir avec URCA	URCA
		2	ANG0901 Anglais				20			
32	UE32 Maladie de la Vigne et Amélioration Génétique de la Vigne/Viticulture en Europe/Adaptations des Cultures aux Changements Climatiques	1	MAV0901 Maladie de la Vigne et Amélioration Génétique de la Vigne	F	6	28	17	5	Voir avec URCA	URCA
		2	VITEU0901 Viticulture en Europe			15	10			
		3	ACCC0901 Adaptations des Cultures aux Changements Climatiques			20	10			
33	UE33 Législation Viti-Vinicole/Management Environnemental/ Communication et Projet Professionnel	1	LEG0902 Législation Viti-Vinicole	F	6	25			Voir avec URCA	URCA
		2	ENV0901 Management Environnemental			25				
		3	CPP0901 Communication et Projet Professionnel			16	24			
34	UE34 Travail Bibliographique et Conférences/Risques environnementaux	1	TBC0901 Travail Bibliographique et Conférences	F	6		30		Voir avec URCA	URCA
		2	GEO0903 Risques environnementaux			16	20	14		
35	UE35 Protection de la Vigne et Lutte Intégrée	1	PVLI0901 Protection de la Vigne et Lutte Intégrée	F	6	10	17	23	Voir avec URCA	URCA

Mention Sciences de Vigne et du Vin  
**Parcours Viticulture et Environnement (co-accrédité URCA)**

Champ Sciences et Développement durable

Semestre 4 (Stage)

Unité d'Enseignement		Élément Constitutif (Enseignement)		Nature (Fondamental (F)/ Différentiation (D))	ECTS	Volume horaire			Objectifs de l'UE	Responsable
U.E.	Intitulé	E.C.	Intitulé			CM	TD	TP		
41	UE41 Mission en Entreprise/Laboratoire	1	MVEE1001 Mission en Entreprise/Laboratoire (6 mois)	F	30					URCA