

# Licence professionnelle en Alternance

## Productions Viticoles Intégrées et Enjeux Environnementaux

# LP PVIEE

Approche intégrée des pratiques culturelles et de gestion d'exploitation viticole pour un développement durable



## Quelles compétences professionnelles pour quels métiers ?

\*\* Approche systémique et pluridisciplinaire de l'exploitation viticole et de son environnement,  
\*\* Pratiques agronomiques innovantes (protection et fertilisation raisonnées en viticulture, gestion durable des ressources : eau, sol, biodiversité),  
\*\* Adaptation aux exigences qualitatives et environnementales des productions mises en marché (démarches qualité et traçabilité des pratiques),  
\*\* Conformité de l'activité viticole avec la loi (gestion de l'environnement, santé publique).

Les diplômés seront capables de maîtriser les techniques agronomiques, tout en sachant expliquer leurs fondements et leurs articulations avec les impacts sur l'environnement, la réglementation et le cadre juridique, la qualité des produits et leur traçabilité, la commercialisation et les cahiers des charges.

**Ils seront à même d'accompagner le monde viticole dans les mutations technico-économiques, sociétales et environnementales en cours**

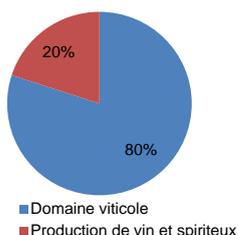
Mots clés : licence en agronomie, licence en viticulture, licence en production viticole, licence en productions viticole, licence en viticulture et développement durable, licence en agriculture durable.

## Des débouchés variés

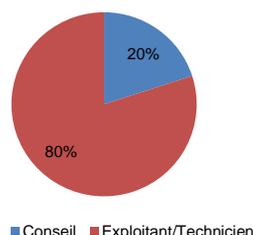
- /// Responsable de productions viticoles, de vente et de conseil dans l'agro-fourriture,
- /// Cadre technique chargé du conseil, d'expérimentations, du contrôle et de l'audit,
- /// Responsable de la conception et/ou de la mise en œuvre des cahiers de charges et de la réglementation,
- /// Chargé(e) de mission dans des institutions/organismes professionnels ou publics.

## L'insertion professionnelle

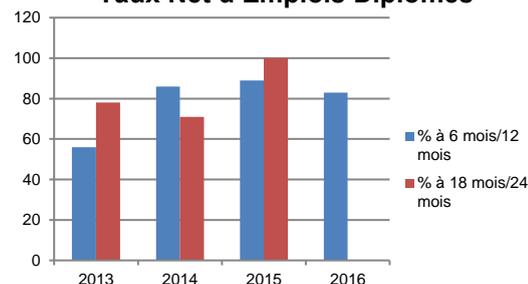
### Secteurs d'activités



### Fonctions occupées



### Taux Net d'Emplois Diplômés



## L'organisation de la formation et les partenaires

La formation se déroule à L'Institut Agro Montpellier.

Elle est accessible uniquement par la voie de l'alternance organisée sur une année universitaire :

- /// 406 heures de cours et travaux dirigés, 125 heures de Projet Tuteuré,
- /// 17 semaines de cours (4 périodes) et 35 semaines en entreprise (6 périodes),

De nombreux partenaires professionnels sont associés à la formation : réseau Agrosud d'entreprises de l'agro-fourriture, coopératives, syndicats professionnels, etc.

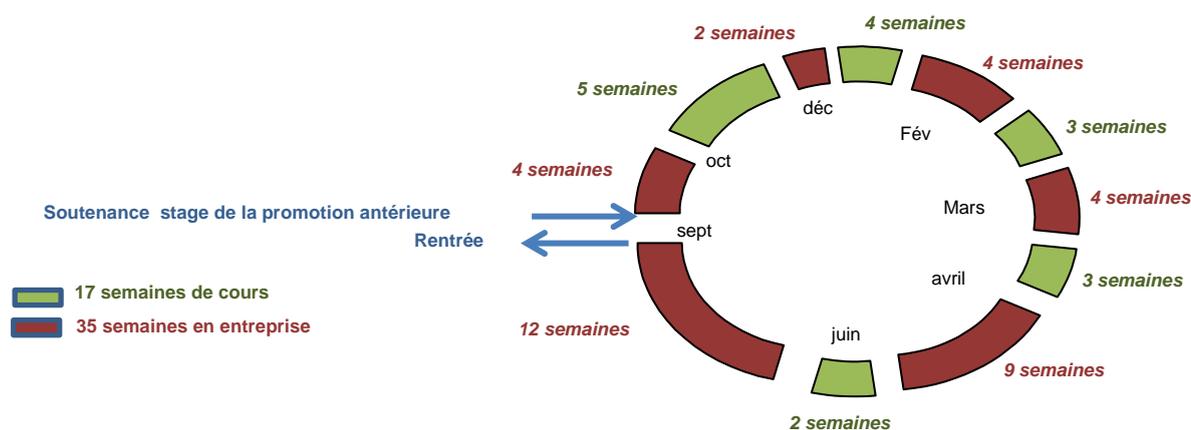
La formation est labellisée par le Pôle de compétitivité AgriSudOuest, pour une viticulture compétitive et durable dans les filières vigne et vins.

## Programme et modules de formation

Grands domaines	Compétences attendues
<b>Mise à niveau</b>	
<b>UE0 (40h)</b> : Définitions et enjeux de la viticulture raisonnée / Ethique environnementale et responsabilité	Connaître et comprendre le contexte socio-politique, économique et réglementaire de la viticulture raisonnée. Produire dans le cadre d'une agriculture respectueuse de l'environnement et des citoyens.
<b>UE1 (104h)</b> : Protection raisonnée en viticulture	Maîtriser les connaissances de bases biologiques, écologiques et agronomiques et connaître les méthodes de protection raisonnée en viticulture.
<b>UE2 (38h)</b> : Sciences agronomiques et applications en viticulture raisonnée et biologique	Connaître le fonctionnement du sol et les méthodes de gestions de l'eau et des fertilisants.
<b>UE3 (24h)</b> : Expérimentations et analyses	Savoir choisir et utiliser des moyens statistiques adaptés à l'analyse et interprétation de résultats expérimentaux.
<b>UE4 (85h)</b> : Règlementation, contractualisation agro-environnementale et législation sanitaire	Connaître l'organisation des filières et les acteurs, les rapports producteurs / distributeurs et les principales politiques publiques dans le domaine de l'agroenvironnement et les acteurs de leur mise en œuvre.
<b>UE5 (73h)</b> : Evaluation de la durabilité, valorisation et certifications en agriculture raisonnée et biologique	Etre capable de mettre en place une démarche qualité-environnement, être capable de réaliser un audit, connaître les méthodologies d'évaluation économique et environnementale.
<b>UE6 (42h)</b> : Communication et langues	Maîtriser les bases de la communication professionnelle, connaître les fonctions et les secteurs d'activité, savoir valoriser ses expériences et argumenter.
<b>UE 7 (125h)</b> : Projet tuteuré	S'impliquer et agir en partenariat avec les professionnels, développer une méthodologie de travail, travailler en équipe.
<b>UE 8</b> : Stage	Définir une problématique avec les thématiques de l'agriculture raisonnée et des pratiques agronomiques respectueuses de l'environnement et du développement durable.

Un module « projet professionnel et personnel » prépare l'étudiant à son insertion professionnelle.

## Une formation en alternance



## Comment accéder à la Licence ?

- ⚡ Etre titulaire d'un diplôme de niveau bac+2 (DUT, BTSA, L2) en biologie, agronomie, environnement,
- ⚡ Avoir un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation dans le secteur de la production, du conseil viticole ou bénéficier d'un plan de formation d'entreprise ou être en congé individuel de formation (CIF) ou être demandeurs d'emploi.
- ⚡ Formation accessible par validation des acquis de l'expérience (VAE).
- ⚡ Certains modules peuvent être accessibles à la formation continue.

La sélection se fait sur critères académiques et entretien.

## Renseignements et inscriptions

Les pré-inscriptions se font en ligne sur le site de SupAgro [www.supagro.fr/candidature](http://www.supagro.fr/candidature) avant le 30 avril

⚡ Renseignements licence professionnelle et contrat de professionnalisation :

**Vincent Guerpillon** ([vincent.guerpillon@supagro.fr](mailto:vincent.guerpillon@supagro.fr)), tel : 04 99 61 28 50

⚡ Renseignements alternance :

**Fabien Prévot** ([fabien.prevot@supagro.fr](mailto:fabien.prevot@supagro.fr))

⚡ Responsables pédagogiques et administratif:

Responsable pédagogique: **Véronique Marie-Jeanne** ([veronique.marie-jeanne@supagro.fr](mailto:veronique.marie-jeanne@supagro.fr)), Co-Responsable

Pédagogique **François Gautier-Pélissier** ([francois.gautier-pelissier@supagro.fr](mailto:francois.gautier-pelissier@supagro.fr)) ; Coordinateur pédagogique,

**Romain Bonafos** ([romain.bonafos@supagro.fr](mailto:romain.bonafos@supagro.fr))