



PROGRAMME DE FORMATION
MASTER 2^{ème} année
Mention Sciences de la vigne et du vin : Parcours Vigne Vin Terroir

<p>RESPONSABLE PEDAGOGIQUE Sandrine ROUSSEAUX sandrine.rousseau@ube.fr</p> <p>Secrétariat pédagogique 03.80.39.61.90 alexis.decrette@u-be.fr</p>	<p>vigne-vin.sefca@ube.fr Anne-Marie FLACK 06.65.97.87.86 Sandrine CARNIO 06.58.81.09.42</p>
<p>Maitriser le diagnostic d'une structure viti-vinicole dans le cadre d'un audit</p> <p>Réaliser un zonage topo climatique et pédologique / Produire des cartes agronomiques (projet tutoré audit) / Acquisition et traitement des données (SIG...), Appréhender les pratiques culturales mises en place / Etablir un bilan agronomique et technico-économique du vignoble, Gestion du sol et fertilisation, Communiquer de façon synthétique les résultats du diagnostic, Agronomie viticole</p>	<p>110</p>
<p>Concevoir des stratégies technico-économiques adaptées aux problématiques d'une viticulture durable et à la réglementation en vigueur</p> <p>Agronomie viticole, Adapter le matériel végétal à la situation pédoclimatique, Définir les pratiques viticoles adaptées aux objectifs de production, Gestion des sols et biodiversité floristique / Les dernières avancées scientifiques, techniques et réglementaires dans les stratégies à concevoir / Viticulture durable, Réglementation</p>	<p>69</p>
<p>Conseiller/accompagner les acteurs de la filière viti-vinicole face aux enjeux de production actuels et futurs</p> <p>Expérimenter et évaluer de nouveaux matériels végétaux, pratiques, et matériels viticoles Conférences / Assurer une veille technique et scientifique et la communiquer aux acteurs de la filière Rapport bibliographique, Conseiller des mesures correctives et préventives Agronomie viticole (Ateliers avec experts)</p>	<p>37</p>
<p>Identifier et promouvoir les potentialités d'un terroir viti-vinicole</p> <p>Déguster un vin et apprécier les itinéraires techniques mis en place, Dégustations professionnelles / Analyse sensorielle : mise en place de la dégustation Valoriser le patrimoine historique/culturel dans le but de promouvoir un terroir Approche humaine du terroir viti-vinicole, Communiquer à l'international, Anglais</p>	<p>61</p>
<p>S'insérer dans la filière viti-vinicole</p> <p>Appréhender la filière viti-vinicole et interagir avec les professionnels de la filière TER, Projet tutoré (Port folio suite M1) / Développer son réseau professionnel</p>	<p>94</p>
<p>Conseiller/accompagner les acteurs de la filière viti-vinicole face aux enjeux de production actuels et futurs</p> <p>Expérimenter et évaluer de nouveaux matériels végétaux, pratiques et matériels Viticoles, Conduite de projet et suivi méthodologique</p>	<p>20</p>
<p>Examens</p> <p>Soutenance Audi / Soutenance Biblio / Soutenance période entreprise/ Grand Oral / Examens pratiques</p>	<p>34</p>
<p>VOLUME HORAIRE TOTAL</p>	<p>425H</p>