



**Licence professionnelle Droit et commerce des vins et  
spiritueux**  
Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Droit et commerce des vins et spiritueux. 2017, Université de Poitiers. hceres-02027794

**HAL Id: hceres-02027794**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02027794>**

Submitted on 20 Feb 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Département d'évaluation des formations

## Rapport d'évaluation

### Licence professionnelle Droit et commerce des vins et spiritueux

Université de Poitiers

Campagne d'évaluation 2016-2017 (Vague C)

Rapport publié le 06/07/2017

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Département d'évaluation des formations

*Pour le HCERES,<sup>1</sup>*

Michel Cosnard, président

---

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014,

<sup>1</sup> Le président du HCERES "contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président." (Article 8, alinéa 5)

## Évaluation réalisée en 2016-2017

### sur la base d'un dossier déposé le 13 octobre 2016

Champ(s) de formations : Sciences juridiques, économiques et de gestion

Établissement déposant : Université de Poitiers

Établissement(s) cohabilité(s) : /

## Présentation de la formation

La licence professionnelle (LP) *Activités juridiques spécialité Droit et commerce des vins et spiritueux – Droit des métiers des vins et des spiritueux* à partir de 2016 – est une formation de l'unité de formation et de de recherche (UFR) Droit et sciences sociales de l'université de Poitiers, avec l'appui de l'Etablissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) de la Charente et du lycée agricole de l'Oisellerie. Les enseignements ont lieu sur le site du lycée agricole au château de l'Oisellerie à La Couronne, au milieu d'un site viticole de 34 hectares.

Elle propose une formation transversale qui vise à délivrer aux étudiants un socle de compétences assez complet qui va de la maîtrise des activités techniques et commerciales d'une entreprise de la filière à l'appréhension de ses diverses contraintes réglementaires. La formation se déroule en présentiel et propose des enseignements à la fois théoriques et pratiques dans les diverses matières intéressant le secteur, délivrés tant par des universitaires que des professionnels de la filière intervenant dans le cœur de compétence. Elle s'adresse tant aux étudiants titulaires d'un bac + 2 en droit, économie, gestion ou commerce qu'à ceux qui sont titulaires d'une formation agricole en deux ou trois ans, ainsi qu'aux professionnels désirant emprunter la voie de la formation continue (après une validation des acquis de l'expérience -VAE). Le calendrier annuel de la formation est conçu pour permettre un suivi en alternance. Elle peut ainsi être suivie sous le statut d'apprenti mais également, depuis la rentrée 2016, en contrat de professionnalisation.

Ses diplômés sont ainsi susceptibles d'embrasser des métiers très divers au sein de la filière vins et spiritueux (cadre dans le secteur de la production, responsable d'exploitation, directeur commercial, maître de chai, chargé de commercialisation, courtier...).

## Analyse

### Objectifs

La formation, pluridisciplinaire, a pour objectif de permettre aux étudiants d'acquérir une polyvalence extrêmement intéressante pour leur insertion professionnelle.

Elle offre en effet la possibilité d'acquérir des connaissances théoriques et pratiques sur trois plans - technique, juridique et commercial - qui vont des savoirs en viticulture et œnologie au droit rural en passant par le marketing, tout en s'attachant à développer les compétences des étudiants sur le plan opérationnel (notamment via les projets tuteurés et stages).

Les objectifs de la formation et les compétences attendues du futur diplômé sont clairement identifiés dans le dossier et dans la fiche du répertoire national des certifications professionnelles (RNCP).

Les diplômés sont ainsi formés de manière assez complète, pour pouvoir occuper des fonctions de cadre intermédiaire des entreprises de commerce des vins et spiritueux qui sont largement illustrées dans les documents proposés ou des secteurs connexes (comme la tonnellerie ou le bouchonnage).

Les emplois effectivement occupés (assistant chef de cultures, assistant de direction chargé de communication, assistant maître de chai, commercial, assistant logistique export, distillateur ou caviste) correspondent aux objectifs annoncés. Le volet juridique, spécifique à la formation, est un plus, particulièrement recherché dans la filière.

### Organisation

La formation offre un utile complément de formation à des parcours diversifiés. Elle est intelligemment organisée dans le but d'intégrer une mixité de profils grâce à une unité d'enseignement (UE) de mise à niveau au semestre 1 (en droit-économie ou en technique de viticulture et œnologie). Elle s'ouvre ainsi autant aux étudiants des parcours généralistes (deuxième année de licence (L2) ou troisième année de licence (L3) *Droit* ou *Economie*) qu'aux étudiants issus de parcours spécialisés (brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) *Viticulture-œnologie*) et constitue par ailleurs une intéressante voie de formation continue pour les employés du secteur. Elle est accueillie sur le site de l'EPLFPA de l'Oisellerie qui offre aux étudiants un environnement particulièrement propice aux apprentissages techniques (production viticole). La distance entre le site de la formation (Segonzac) et le site de l'université à Poitiers semble néanmoins être une source de contraintes dans sa mise en œuvre pour le porteur de projet, sans que celles-ci soient explicitées.

La lisibilité de l'architecture de formation est facilitée par une présentation structurée et cohérente des UE. Celles-ci s'insèrent logiquement dans les trois principaux champs de compétences académiques (technique, juridique, économique) et opérationnelles (documentation & communication, gestion de projet, immersion professionnelle - stage) visés. Le volume horaire global des enseignements va de 365 à 377 heures (selon l'option de mise à niveau), auquel s'ajoutent les 150 heures de projet tuteuré et 16 semaines de stage (ou 35 si l'étudiant est en alternance). On ne connaît pas néanmoins le détail du calendrier de l'alternance (rythme retenu, étudiants concernés).

### Positionnement dans l'environnement

La LP *Activités juridiques spécialité Droit et commerce des vins et spiritueux* trouve pleinement sa place dans l'offre de formation de l'établissement, à côté des LP *Métiers du notariat et Droit des administrations et des collectivités territoriales*. Elle vient utilement compléter la spécialité de master *Droit, gestion et commerce des spiritueux* quant au champ de recrutement (niveau diplôme d'études universitaires générales (DEUG), diplôme universitaire de technologie (DUT), Brevet de technicien supérieur (BTS)) et quant aux débouchés (fonctions de cadres intermédiaires).

Elle recrute des étudiants en provenance des établissements locaux d'enseignement supérieur (institut universitaire de technologie (IUT) d'Angoulême et licence *Droit*) tout en complétant l'offre des formations vitivinicoles de l'université de Poitiers.

Son orientation juridique présente indéniablement une originalité au regard des autres formations nationales dans le secteur « agricole ».

Outre sa collaboration avec le lycée agricole de l'Oisellerie, la formation bénéficie de bons partenariats dans son milieu socio-économique, notamment la convention VitiCamus-Hennessy signée en 2013 (attribution annuelle de deux bourses de projet, recrutement de stagiaires/apprentis, etc.), que l'université envisage d'étendre au-delà du bassin de Cognac.

La LP est adossée au centre d'étude et de recherche sur les territoires et l'environnement (CERETE) et au regroupement de chercheurs Territoires de l'UFR, dont les membres interviennent dans la formation, et les étudiants ont vocation à participer aux journées d'études dont les thématiques sont en relation directe avec leur formation.

### Equipe pédagogique

La formation repose sur une équipe pédagogique solide et dynamique.

Celle-ci comprend douze universitaires, issus respectivement des UFR Droit et sciences sociales, et Sciences économiques et de gestion, de l'institut d'administration des entreprises (IAE) et de l'IUT d'Angoulême, quatre enseignants de l'EPLFPA de la Charente et douze praticiens qui assurent plus de la moitié des enseignements (juriste du bureau national interprofessionnel du Cognac ou de Cerfrance, consultants marketing et export, délégué territorial adjoint de l'Institut national de l'origine et de la qualité, inspecteur de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, chargé de clientèle, chef entreprise d'œnotourisme).

Les professionnels de l'équipe sont très impliqués dans la formation tant par leur participation aux enseignements, jurys de soutenance ou conférences, que dans la recherche du stage et du premier emploi des diplômés.

Les réunions entre membres de l'équipe pédagogique se font dans un cadre informel mais à une fréquence néanmoins satisfaisante compte tenu de la distance géographique entre l'université de Poitiers et le site accueillant la formation (Lycée de l'Oisellerie).

Le pilotage de la formation est assez bon. Sa direction est assurée par un enseignant qui codirige par ailleurs la spécialité *Droit, gestion et commerce des spiritueux* du master *Droit des affaires*.

### Effectifs, insertion professionnelle et poursuite d'études

Les indicateurs en termes d'effectifs et de réussite sont très satisfaisants. Le nombre de candidatures annuelles n'est pas indiqué mais l'effectif de la LP est solide (22 étudiants en moyenne depuis 2010). La part des étudiants issus d'une L2 y est faible (entre un à quatre par an), les étudiants étant majoritairement issus de BTS ou de DUT (80 % des effectifs en moyenne). Certaines années, la formation accueille un étudiant issu des procédures de validation d'acquis (VAE ou Validation des acquis professionnels (VAP)). La LP est majoritairement suivie en formation initiale et, pour la plupart, les étudiants sont inscrits en apprentissage (jusqu'à 16 étudiants pour la dernière promotion), avec parfois un étudiant en formation continue. Le taux de réussite est lui aussi très satisfaisant : il varie entre 91,3 % et 100 %.

A six mois, plus de la moitié des diplômés ont trouvé un emploi avec un salaire net mensuel médian de 1 300 €. Malgré un clair affichage de l'objectif d'insertion immédiate, quelques-uns d'entre eux continuent néanmoins vers des « masters » de l'enseignement privé, mais qui ne sont pas clairement identifiés. Le taux d'emploi à 30 mois est satisfaisant : il oscille entre 69 % et 94 % depuis 2010 et les postes occupés sont globalement en adéquation avec le niveau d'emploi et le secteur d'activité auxquels destine la formation (pour 75 % des étudiants en poste).

### Place de la recherche

Eu égard à la finalité professionnelle de la formation, la place de la recherche est nécessairement limitée, mais la formation bénéficie d'un bon taux d'enseignants-chercheurs et chercheurs associés aux enseignements et les étudiants peuvent participer à des conférences organisées par les laboratoires auxquelles la formation est adossée (ex. : Regards croisés sur le Cognac).

Si le projet tuteuré a vocation également à intégrer cette dimension recherche, le dossier reste assez laconique sur la conceptualisation de ce projet.

### Place de la professionnalisation

La formation répond amplement à sa vocation professionnalisante par le contenu des enseignements, la constitution de l'équipe pédagogique et ses partenariats avec le milieu socio-économique, sans compter le site de la formation (Domaine de l'Oisellerie) qui offre de nombreux outils techniques de mise en situation.

L'étudiant acquiert progressivement la dimension pratique à travers le projet tuteuré (commandité par des professionnels du secteur) qui offre une mise en situation professionnelle et le stage avec une immersion dans le milieu professionnel. Il bénéficie en outre de la formation au portefeuille d'expériences et de compétences (PEC) et de la possibilité très intéressante d'obtenir un statut d'étudiant-entrepreneur, sans compter l'organisation régulière de conférences autour des métiers et domaine d'activité impliquant des professionnels reconnus du secteur. La professionnalisation est renforcée pour les étudiants qui suivent la formation en alternance (contrat d'apprentissage). Le dossier fait état d'une prochaine ouverture aux contrats de professionnalisation.

La fiche RNCP renseigne correctement sur les éléments de compétences acquis et sur les fonctions susceptibles d'être occupées au terme de la formation (outre les divers secteurs d'activité, neuf emplois spécifiques mentionnés).

### Place des projets et des stages

La formation fait naturellement une place importante aux projets tuteurés pour un volume horaire de 150 heures, et aux stages de 16 semaines minimum.

Le calendrier annuel des stages et missions d'apprentissage est défini par l'équipe pédagogique en intégrant les données d'activité des acteurs de la filière (vinification en septembre, activité de vente en décembre, etc.). Le dossier indique que les stages des étudiants en formation initiale (16 semaines) sont répartis sur les deux semestres, suivant un rythme d'alternance. La mission professionnelle pour les apprentis et les étudiants en contrats de professionnalisation suit un rythme d'alternance plus soutenu (35 semaines en structure d'accueil incluant soit la période estivale antérieure au début de formation, soit la période estivale suivant la fin de la formation). Il n'est cependant pas indiqué si deux calendriers distincts sont établis, ni quel est exactement le rythme adopté (alternance de jours, de semaines).

Le projet tuteuré prend place d'octobre à janvier et sa conception dépend opportunément du statut de l'étudiant. Ce projet est collectif (équipe de deux ou trois étudiants sur la base d'une commande professionnelle), excepté pour les étudiants en apprentissage (ou en contrat de professionnalisation) qui développent le projet à titre individuel dans le cadre des missions par l'entreprise d'accueil.

Les étudiants sont soutenus par les différents services de l'université (l'UP&Pro pour la recherche et du suivi des contrats d'apprentissage, le service d'accompagnement à la formation, l'insertion, la réussite et l'engagement (SAFIRE) pour la rédaction de *curriculum vitae* (CV) et la préparation à l'entretien de recrutement, le pôle orientation professionnalisation (POP) de l'UFR Droit et sciences sociales pour la rédaction de la convention de stage).

Les projets comme les stages sont évalués à l'occasion d'un rapport écrit et soutenus devant un jury composé d'intervenants de la formation.

<p>Ils donnent lieu selon le dossier à l'attribution respectivement de 6 et 18 crédits européens (ECTS) (le supplément au diplôme mentionne quant à lui l'attribution de 22 ECTS pour le stage et 8 pour le projet tuteuré).</p>
<p><b>Place de l'international</b></p>
<p>L'ouverture internationale minimale de la formation est assurée par l'apprentissage linguistique des futurs diplômés (enseignement d'anglais technique de 30 heures) ainsi que par le contenu de certains enseignements (commerce international ou prospection sur les marchés étrangers). Le rythme de l'alternance nécessaire à l'acquisition des savoirs locaux ne semble malheureusement pas permettre de libérer une période de temps suffisamment longue pour effectuer des stages à l'étranger.</p>
<p><b>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</b></p>
<p>Les modalités de recrutement sont clairement identifiées (sélection sur dossier avec entretien devant un jury composé d'au moins deux membres de l'équipe pédagogique). Le recrutement s'effectue principalement, à l'instar de beaucoup de LP, dans le vivier des étudiants de BTS, DUT, et plus minoritairement, de deuxième année de licence généraliste. La formation offre de manière pertinente une UE préalable qui vise une double mise à niveau (technique ou juridique), laquelle permet d'élargir et diversifier les filières de recrutement (juridique, économique, agricole) ainsi que de favoriser la réussite des étudiants. Elle veille à l'encadrement des étudiants qui sont accompagnés au cours mais également en amont de la formation (accompagnement individualisé au cours de l'été précédent). Elle facilite le parcours de ceux qui justifient d'une activité professionnelle en prévoyant une possibilité de dispense de stage en fonction du lien entre leur activité et la filière vins et spiritueux, mais ne propose malheureusement pas de dispositif plus élaboré à destination du public de la formation continue qu'elle est pourtant susceptible et désireuse d'intéresser.</p>
<p><b>Modalités d'enseignement et place du numérique</b></p>
<p>La LP propose une formation classique en présentiel mais ouvre une large place aux contrats d'apprentissage (et bientôt de professionnalisation) qui constituaient le statut des trois quart des effectifs étudiants en 2015-2016, grâce au rythme de l'alternance. Elle répond par ailleurs aux exigences de la formation tout au long de la vie en s'ouvrant aux procédures de VAE et de VAP (un à deux étudiants certaines années). Le numérique n'est pas spécifiquement utilisé dans le cadre pédagogique, mais fait l'objet de modules spécifiques destinés à familiariser l'étudiant avec les outils de la filière et leurs évolutions pour un total de 32 heures (outils informatiques de la veille documentaire, module « commercialiser ses produits sur Internet »). Le dossier indique qu'il est envisagé d'accentuer la place du numérique dans la pédagogie ainsi que de développer encore les modules consacrés aux nouvelles formes de commercialisation (notamment, marketing digital).</p>
<p><b>Evaluation des étudiants</b></p>
<p>La formation délivre un diplôme structuré en 60 ECTS, dont le supplément indique qu'ils sont répartis à parité entre les modules académiques et les modules professionnels. Elle dispose d'un règlement d'examen présentant clairement les modalités de contrôle de connaissances, d'attribution des crédits et des règles de délivrance du diplôme. L'évaluation prend des formes variées (épreuves écrites ou orales, remise de dossier, cas pratiques), qu'il s'agisse des modules d'enseignement théorique ou des modules de mise en situation professionnelle. S'y ajoutent les soutenances des rapports relatifs au projet tuteuré et au stage. L'évaluation prend en compte les capacités d'insertion de l'étudiant dans l'entreprise, en se doublant d'une note donnée par l'entreprise d'accueil du stage. L'obtention du diplôme suppose classiquement une moyenne générale d'au moins 10/20, avec également au moins 10/20 au module professionnel (projet tuteuré et stage). Conformément aux exigences académiques et à la vocation professionnalisante de la formation, le jury d'examen de la formation est composé pour au moins un quart et au plus de la moitié d'intervenants exclusivement professionnels du secteur visé.</p>
<p><b>Suivi de l'acquisition de compétences</b></p>
<p>La formation expose assez clairement les compétences attendues de l'étudiant en fin de cursus, que ce soit au travers de la maquette de formation (UE par objectifs) ou dans le supplément au diplôme remis en fin de cursus.</p>

Les travaux écrits et oraux pris en compte au titre du contrôle continu ainsi que le projet tuteuré et l'évaluation du stage sont conçus comme des moyens de suivre l'acquisition par l'étudiant tant des savoirs théoriques que des compétences professionnelles (ex. : capacité de travailler en équipe et/ou en autonomie sur un projet).

Les étudiants peuvent découvrir l'approche par compétences au terme d'une présentation du PEC faite par l'université. Les apprentis ont par ailleurs accès au « livret électronique de l'apprenti » permettant de consigner régulièrement l'acquisition des savoirs et des compétences.

Le supplément au diplôme renseigne sur les différents éléments du programme (même si le volume horaire aurait été préférable aux crédits) et sur les compétences opérationnelles acquises par le diplômé et lui permet ainsi de valoriser sa formation à l'extérieur.

#### Suivi des diplômés

Le suivi des diplômés est assuré par le service des études, de l'évaluation et du pilotage (SEEP) de l'établissement qui réalise des enquêtes à 6 mois, 18 mois et à 30 mois, et dont les résultats sont communiqués.

Les enquêtes d'insertion professionnelle sont assez complètes, l'université ayant intégré des questions allant au-delà du cadre national à 30 mois (type d'emploi, catégorie socio-professionnelle, salaire médian, adéquation avec la formation...). Le dossier fait ressortir une analyse objective des données qualitatives ainsi recueillies.

L'enquête à six mois, plus informelle, est utilement mise en œuvre afin de maintenir le contact avec les diplômés. S'y ajoutent le suivi réalisé par le responsable de la formation, notamment lors de la remise des diplômes, et les liens entretenus avec les anciens pour élargir le réseau des partenaires de la formation.

#### Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation

Le Conseil de perfectionnement de la formation, mis en place en 2011-2012, se réunit annuellement à l'issue des enseignements et a pour mission de veiller à son adéquation aux attentes du secteur. Il témoigne d'une bonne ouverture en intégrant, outre les enseignants, deux représentants étudiants et trois professionnels n'enseignant pas dans la formation.

La formation est intégrée au processus d'évaluation des formations par les étudiants réalisé au niveau de l'établissement par un questionnaire « tronc commun » et les résultats sont intégrés au titre des évolutions de la formation. Cette évaluation est doublée par le questionnaire remis par le responsable de la formation à la fin des enseignements (évaluation globale de la formation, suivi administratif, accompagnement pédagogique).

Les étudiants sont également appelés à évaluer les enseignements, mais par UE, sur différents critères (contenu, cohérence avec les objectifs, qualité des supports de cours, animation) afin de dégager des éléments de discussion soumis au Conseil de perfectionnement.

Les processus d'autoévaluation sont intégrés par le porteur de projet dans le dossier, qui fait état, assez objectivement, pour chaque item des points forts, des points à améliorer, et des perspectives d'amélioration ou d'évolution de la formation.

## Conclusion de l'évaluation

### Points forts :

- Diplôme en phase avec l'économie locale et la polyvalence des métiers visés.
- Ouverture de la formation à l'alternance.
- Site de formation dédié aux apprentissages viticoles.
- Dossier bien renseigné.

### Points faibles :

- Faible recrutement L2 généraliste.



### Avis global et recommandations :

Créée en 2007, la LP *Activités juridiques* spécialité *Droit et commerce des vins et spiritueux* répond à la vocation de ce type de formation en termes d'acquisition de connaissances et de compétences, avec un bon adossement aux milieux socioprofessionnels de la filière vitivinicole. Les modalités de pilotage, d'évaluation et d'autoévaluation permettent de veiller à l'adéquation de la formation aux secteurs d'activités visés, même si ces procédures sont perfectibles. Elle ne peut qu'être encouragée à accentuer sa promotion auprès des étudiants issus de L2 généralistes afin de remplir pleinement son objectif de qualification intermédiaire.

# Observations de l'établissement

Poitiers, le 31/05/2017

Objet : Rapport d'évaluation HCERES - DEF-LP180013851 - licence professionnelle  
« droit et commerce des vins et spiritueux ».

Madame, Monsieur,

L'équipe pédagogique de la licence professionnelle « droit et commerce des vins et spiritueux », ne souhaite pas formuler d'observations sur le rapport transmis par le HCERES. Les recommandations sont globalement conformes à notre analyse, et la majorité d'entre elles, dans la mesure du possible, seront prises en compte dans la mise en place nouvelle offre de formation.

Je vous prie de croire en l'assurance de ma considération.



V. Laval

Pour le président de l'université de Poitiers  
et par délégation,  
la Vice Présidente  
Virginie Laval