

Licence professionnelle Viticulture et oenologie : innovation et mondialisation

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'une licence professionnelle. Licence professionnelle Viticulture et oenologie : innovation et mondialisation. 2015, Université Toulouse 3 - Paul Sabatier - UPS. hceres-02039022

HAL Id: hceres-02039022

<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02039022>

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

Formations et diplômes

Rapport d'évaluation

Licence professionnelle Viticulture

- Université Toulouse III- Paul Sabatier- UPS

Campagne d'évaluation 2014-2015 (Vague A)

HCERES

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

Formations et diplômes

Pour le HCERES,¹

Didier Houssin, président

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

¹ 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 2014-2015

Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Santé

Établissement déposant : Université Toulouse III – Paul Sabatier- UPS

Établissement(s) cohabilité(s) : /

Cette licence professionnelle (LP) a pour objectif d'apporter aux futurs professionnels de la filière et en s'appuyant sur l'innovation et les techniques de pointe, les compétences nouvelles dans le domaine concurrentiel et mondialisé de la vinification et de la production.

La formation est intégrée dans l'offre de formation de l'Université Toulouse III Paul Sabatier et est susceptible d'intéresser des étudiants issus des domaines Sciences, Technologie, Santé. Elle bénéficie d'une forte collaboration avec l'Établissement Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (dit le Lycée des Territoires Agri-viticole) de Cahors-le-Montat, qui assure 75 % de la formation.

La formation comporte un volume de 600 heures de formation (dont 25 % portant sur le projet tuteuré) et un stage de 14 semaines.

Avis du comité d'experts

La mise à niveau obligatoire (matières techniques en viticulture et œnologie, matières scientifiques en chimie et analyse chimique) s'adresse à tous les étudiants (sauf cas particuliers) et permet à la fois la forte diversité du recrutement (BTS Formation initiale et Alternance, DUT, L2 scientifique) et une homogénéisation des connaissances de base, qui favorise notamment l'interaction solidaire de toute la promotion.

La structure générale de la formation apparaît adaptée à l'objectif. L'examen du contenu des unités d'enseignement (UE), dont la présentation est claire et précise, confirme cette analyse, en montrant un ensemble équilibré, associant des UE de formations fondamentale scientifique, un volume conséquent d'UE techniques, et des enseignements à visée professionnelle (exercice du métier sur le terrain : formation professionnelle, stage et projet). L'ensemble est complété par l'acquisition de compétences en communication et en anglais.

En termes d'organisation, les responsables tentent de pallier les contraintes du déplacement imposé à Toulouse pour 25 % des enseignements (co-voiturage, visioconférences, aide financières, etc.) et l'absence de matières premières fraîches (baies de raisin) entre mars et mai pour les travaux pratiques (TP) de mise en situation (achat de congélateurs envisagé).

Cette formation, avec son accent marqué sur l'innovation en vinification - œnologie, apparaît être unique dans l'offre nationale. Les autres LP en lien avec cette filière sont axées sur d'autres aspects du métier (droit, commercialisation, tourisme, etc.).

Bien que non encadrés par une convention, des partenariats très forts existent avec de nombreux acteurs professionnels régionaux importants, l'environnement socio-économique y étant favorable (« réseautage »). Leur collaboration, outre l'identification des besoins et des compétences, porte sur des enseignements (60 % du volume total d'enseignement), l'accompagnement de projets tuteurés, l'encadrement de stages, etc., et favorise l'insertion professionnelle des étudiants.

Le territoire profite d'un contexte plutôt favorable avec un regain d'intérêt pour les régions « confidentielles » dans un contexte globalement en croissance pour les métiers du vin. Néanmoins, on peut s'interroger sur l'absence apparente de liens avec d'autres régions viticoles françaises.

De plus, on peut s'étonner du fait qu'il n'y ait pas de rapprochement avec les régions viticoles espagnoles proches, telles que la Rioja (Universidad de la Rioja) ou encore le Penedes et le Priorat, tant en matière d'échanges sur les formations qu'en matière d'emploi. Cela alors qu'il existe une coopération avec l'Université de Mendoza en Argentine, expliquée par une culture commune, une forte diaspora française, une réussite sur le marché domestique et à l'export, etc.)

L'équipe pédagogique, codirigée par un professeur de l'Université Toulouse III Paul Sabatier et une chargée de mission du lycée de Cahors-le-Montat, est nombreuse et apparaît complémentaire au regard des objectifs fixés. Elle comprend des intervenants académiques (appartenant notamment à des UMR CNRS qui effectuent leurs recherches dans les domaines de cette formation et assurent ainsi un enseignement de pointe) et professionnels (dont les niveaux de compétences apparaissent complémentaires et adaptés aux exigences de la formation : œnologues DNO, directeurs d'exploitation, consultants spécialisés). Elle assure un suivi très actif de la formation (réunions en présentiel bimensuelles et téléphoniques hebdomadaires) et veille au respect de la qualité de l'enseignement et du « fil conducteur » de la formation portant sur la « véritable » innovation. Les professionnels sont impliqués à tous les niveaux de la formation, depuis la commission de recrutement jusqu'au jury de diplôme.

L'équipe pédagogique peut toutefois apparaître pléthorique, beaucoup d'enseignant n'intervenant que très peu de temps (trois heures), et sembler de ce fait morcelée.

La stratégie visant à l'élargissement du recrutement, en vue de favoriser la diversité et la sélection des meilleurs étudiants, s'avère payante puisque le nombre de dossiers reçus croît d'au moins 20 % chaque année (de 21 la 1^{ère} année en 2010-2011 à 90 en 2013-2014). Le nombre d'étudiants inscrits a atteint rapidement son niveau « de croisière » (une vingtaine) en cohérence avec le marché de l'emploi dans la filière viticole au niveau régional et national. Les effectifs en croissance sur la période valident l'implantation locale de cette formation. A noter également la croissance régulière du nombre d'étudiants en formation continue (de 3 en 2010-2011 à 9 en 2013-2014).

Le taux de réussite est de plus en plus important chaque année (de 85 % en 2010-2011 à 95 % en 2012-2013) reflétant la bonne sélection des étudiants.

Aucun résultat de l'enquête nationale d'insertion n'est fourni. L'unique enquête interne (mars 2014, portant sur 2011, 2012 et 2013) est insuffisamment renseignée : le nombre de diplômés (parmi les répondants) en emploi est important, mais il n'y a aucune indication sur les métiers concernés. A une exception près, il n'y a pas de diplômé en recherche d'emploi. La poursuite d'études immédiate est régulière dans le cadre du Diplôme National d'Œnologue de Toulouse (DNO-T) puisque les 4 premiers (soit 20 %) de la promotion sont présentés à la commission pédagogique de cette formation. Plus rarement, une poursuite d'études peut s'effectuer dans le cadre de l'Institut National Polytechnique de Toulouse.

Éléments spécifiques de la mention

<p>Place de la recherche</p>	<p>La présence, dans l'équipe pédagogique, de nombreux chercheurs et d'enseignants-chercheurs appartenant notamment à l'UMR CNRS 5503 Génie Chimique ou à l'Institut Français de la Vigne et du Vin de Midi-Pyrénées) qui effectuent leurs recherches dans les domaines de cette formation permet d'assurer un enseignement de pointe, et une place importante de la recherche, qui pourrait, toutefois, encore être développée au plan national et, surtout, international.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>La professionnalisation est au cœur de cette formation qui développe de nombreux partenariats (sans conventions) avec de nombreux acteurs régionaux et nationaux de la filière, et s'exprime par des interventions au niveau des enseignements, l'accompagnement de projets tuteurés, l'encadrement de stages, sans compter la participation à des manifestations professionnelles (congrès, assises).</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Les projets tuteurés sont bien organisés, avec des objectifs (réponse à des problématiques d'entreprise) et une planification définis précocement, et des critères d'évaluation transparents (grille d'évaluation figurant dans le dossier avec sujets réalisés les années précédentes).</p>

	<p>Les stages, souvent sollicités par les professionnels eux-mêmes, bénéficient d'un véritable accompagnement, avec l'organisation de séances de travail : définition des objectifs pédagogiques (avec remise d'un guide de recherche du stage), exemples de stages précédents, technique de recherche d'emploi, de rédaction du curriculum vitae et de lettre de motivation, etc., analyse critique des rapports de stages précédents, évaluation.</p>
Place de l'international	<p>La place de l'international est anecdotique. Toutefois, en dépit de périodes de vinification (donc de stage) différentes, une coopération entre le Grand Cahors et Lujan de Cujo en Argentine a permis la réalisation du stage d'un étudiant français en Argentine.</p> <p>Une plus forte internationalisation devrait pouvoir améliorer le rayonnement international de la formation, notamment au vu de la demande mondiale dans le secteur de la viticulture et l'intérêt pour les diplômés et les techniques français.</p>
Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite	<p>Les modalités de recrutement sont claires. Aucune passerelle n'est mentionnée. L'aide à la réussite est bien explicitée par la mise à niveau de la promotion, l'accompagnement pour les projets tuteurés et les stages, auxquels il faut rajouter l'enseignement d'anglais.</p>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>Les modalités d'enseignement et la place du numérique ne sont pas précisées, ce qui pourrait apparaître comme regrettable pour une formation tournée vers l'innovation.</p> <p>On peut s'interroger quant à la pertinence du grand nombre de « micromodules » (trois heures) paraissant noyés dans la masse des enseignements.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Les modalités de contrôles de connaissances sont clairement précisées (examen écrit pour les UE théoriques, contrôle continu pour les TP).</p> <p>Pour les UE de mise à niveau, un oral de rattrapage est prévu.</p> <p>Le mémoire donne lieu à une soutenance orale devant un jury</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Non indiqué dans le dossier.</p>
Suivi des diplômés	<p>Une seule enquête interne de suivi des diplômés a été menée en mars 2014 portant sur les 3 années précédentes. Elle est insuffisamment détaillée, mais indique toutefois une bonne professionnalisation et la poursuite d'études pour certains étudiants</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Un conseil de perfectionnement existe mais semble avoir des difficultés pour se réunir en présentiel (éloignement géographique des membres). Toutefois, des échanges variés ont lieu en différentes occasions (enseignement, salons, etc.) et des pistes d'amélioration sont effectivement avancées, confirmant l'action effective de ce conseil de perfectionnement.</p>

Synthèse de l'évaluation de la formation

Points forts :

- Formation bien implantée au niveau du grand Sud-Ouest et aussi au niveau national.

- Partenariat avec le lycée des Territoires Agri-Viticole de Cahors-le-Montat et nombreux partenariats nationaux dans le secteur professionnel.
- Equipe pédagogique de premier plan.
- Orientation soutenue vers l'innovation.
- Prise en compte des actualités techniques récentes pour améliorer régulièrement les enseignements.
- Recherche bien présente comme support et partenaire de la formation même si elle peut être élargie à d'autres laboratoires nationaux et internationaux.
- Bonne insertion professionnelle, en croissance.

Points faibles :

- Déplacements entre Cahors et Toulouse aux frais des étudiants.
- Partenariat insuffisamment élargi à d'autres bassins viticoles.
- Ouverture insuffisante à l'international.

Conclusions :

Cette formation est en adéquation avec les besoins d'un domaine économiquement très important, et les responsables envisagent plusieurs façons d'en étendre le rayonnement. L'approche marquée en direction de l'innovation est certainement une excellente réponse à la concurrence internationale très vive dans ce domaine.

Observations de l'établissement



Direction des études et de la vie de l'étudiant

Division du pilotage des charges et moyens d'enseignement (PCME)



Aucune observation concernant cette formation.