



# Master STAAE parcours Viticulture Durable

Master Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement



ECTS  
120 crédits



Durée  
2 années, 4  
semestres



Composante  
Faculté des  
Sciences et  
Techniques



Campus - Ville  
Biopôle -

## Présentation

Le parcours Viticulture Durable du Master ST2AE est une formation professionnalisante visant à acquérir des connaissances et des compétences pluridisciplinaires solides afin de répondre au mieux aux enjeux climatiques, sociétaux, économiques et environnementaux actuels et ainsi d'optimiser une viticulture durable, à l'échelle européenne.

La formation est proposée en Formation initiale (FI) ou en alternance (FA).

### Savoir-faire et compétences

#### Compétences disciplinaires :

- \* Concevoir des itinéraires culturels intégrant les exigences environnementales dans une perspective de développement durable ;
- \* Savoir utiliser les méthodologies et les outils d'évaluation et de suivi d'impacts de la viticulture sur l'environnement et le territoire ;
- \* Connaître les caractéristiques des produits phytosanitaires dans le sol ;
- \* Comprendre les fonctions du sol vis-à-vis de la viticulture et de l'environnement ;
- \* Connaître les notions de droit de l'environnement et de législation viti-vinicole.

#### Compétences transversales et professionnelles :

- \* Être capable de comprendre et d'analyser le fonctionnement d'une entreprise ;
- \* travailler en équipe, autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.

### Dimension internationale

Le stage de Master 2 peut se dérouler à l'étranger (FI).

Le S2 peut se faire en échange Erasmus (Weincampus Neustadt) pour l'option œnologie.

## Programme

### Organisation

Les enseignements sont délivrés par des enseignants chercheurs ou des professionnels.

Des enseignements fondamentaux pluridisciplinaires sous forme de CM, TD, TP, des visites sur le terrain et en entreprises et de la pédagogie par projets : biologie et Physiologie de la Vigne, Sciences du sol, Stratégies et pratiques Viticoles, Smartviticulture, Traitements phytosanitaires, Législation.

Un projet d'étude et de recherche est réalisé par groupes sur les deux années de Master (S2 et S3 en FI).

Un stage obligatoire de 6 mois est réalisé au cours du 2ème semestre de master 2 (FI).



# Admission

## Conditions d'admission

Les modalités de recrutement sont les suivantes :

\* **En Master première année** : Dépôt des candidatures sur la plateforme [Mon Master](#)

Le recrutement en FA nécessite l'obtention d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

## Capacité d'accueil

FI : 16

FA : 10

## Pré-requis obligatoires

- \* Être titulaire d'un diplôme Bac+3 ou équivalent (180 crédits ECTS) dans le domaine de la Vigne et du Vin, de l'agronomie, de l'environnement, de la biologie.
- \* Avoir une solide formation scientifique et des connaissances en agronomie, ainsi qu'une réelle motivation pour les métiers du secteur vitivinicole
- \* Les étudiants de nationalité étrangère devront justifier d'un niveau de français attesté B2/C1
- \* Maîtrise des outils informatiques (traitement de texte, tableur, logiciel de présentation).

# Et après

## Poursuite d'études

Doctorat

## Insertion professionnelle

Cadres d'entreprises agricoles, de sociétés de conseil, d'instituts publics ou privés, d'associations :

- \* conseiller vitivinicole en société de négoce ou en chambre d'agriculture,
- \* viticulteur,
- \* agronome,
- \* enseignant des lycées agricoles et viticoles,
- \* bureau d'études,
- \* chargé de mission en environnement,
- \* responsable en pépinière viticole,
- \* audit/certifications (HVE, AB)
- \* etc ...

# Infos pratiques

## En savoir plus

Plus d'informations sur le site de la Faculté des Sciences et Techniques

<http://www.fst.uha.fr/>

## Autres contacts

**Responsable** : Mélanie Gellon

Courriel : [secretariat.agrosociences.fst@uha.fr](mailto:secretariat.agrosociences.fst@uha.fr)