



**LIVRET DES ÉTUDES**  
Année 2022 - 2023

**LICENCE PROFESSIONNELLE**  
**Droit viticole**  
*Antenne de Narbonne*

**Responsable de la formation :**

**Romain BOUNIOL**

Maître de conférences de droit privé et sciences criminelles  
*romain.bouniol@univ-perp.fr*

**Secrétariat :**

**Natacha SIMMPLLOT**

*natacha.simplot@univ-perp.fr*

Tél. : 04.68.90.11.25

Bureau au 1<sup>er</sup> étage de l'Antenne

**Formation continue, alternance et apprentissage :**

Service de formation continue et de l'alternance (SFCA), 52, avenue Paul Alduy – 66860 Perpignan  
cedex – *sfc@univ-perp.fr* – 04.30.19.81.41

**Référente SFCA :** Caroline TRONYO – *caroline.tronyo@univ-perp.fr*

**Référent CFA ENSUP LR :** Jean-Yves DERRIEN – *jean-yves.derrien@umontpellier.fr*



La licence professionnelle « Droit viticole » est un diplôme national de niveau bac +3. Les enseignements ont lieu à l'Antenne universitaire de Narbonne. Les étudiants de la licence acquièrent une formation diplômante de haut niveau à finalité professionnelle incluant l'aspect juridique, économique, fiscal, et comptable, de la filière vitivinicole. Ils se destinent donc à des fonctions de cadres dans ce domaine.

Les enseignements sont dispensés par des professionnels et des universitaires. Ils comprennent des cours magistraux et des travaux dirigés mais également des séminaires et des conférences sur site ou sur le terrain pour les étudiants inscrits en formation initiale, en formation continue et en formation par alternance (contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage). Le cursus se déroule sur une année dont une période de stage de 12 semaines (hors alternance). Le projet tuteuré complète la dimension pratique de la formation en permettant à l'étudiant de mettre en œuvre sur le terrain les concepts enseignés.

La formation a pour but de former des cadres dans les domaines du droit et de la gestion du secteur vitivinicole. Le cursus de la licence professionnelle articule et intègre enseignements pratiques et finalisés, apprentissage de méthode et d'outils, périodes de formation en milieu professionnel, notamment stage ou alternance et projet tuteuré. La formation est également tournée vers les nouvelles modalités d'enseignements à travers une hybridation partielle des cours et la possibilité de suivre les enseignements en partie en distantiel.

Le secteur vitivinicole est un secteur très règlementé dont le statut juridique est particulièrement complexe. Au-delà des métiers techniques (œnologue, viticulteur, ...), la filière a besoin de commerciaux et surtout de gestionnaires ; professions auxquelles nos étudiants sont formés.

#### CONDITIONS D'ACCES

##### *Formation initiale*

Sélection sur dossier à travers la plateforme *e-candidat* accessible depuis le site [www.univ-perp.fr](http://www.univ-perp.fr) :

- Pour les étudiants titulaires d'un diplôme national sanctionnant deux années supérieures validées (Licence 2<sup>ème</sup> année, DUT, BTS, BTSA, ...) dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle
- Pour les étudiants titulaires d'un diplôme jugé équivalent par la commission pédagogique

##### *Formation continue et formation en alternance (Contrat de professionnalisation et Contrat d'apprentissage)*

Sélection sur dossier à travers la plateforme *e-candidat* accessible depuis le site [www.univ-perp.fr](http://www.univ-perp.fr) **ET** constitution d'un dossier de sélection auprès du SFCA de l'Université de Perpignan Via Domitia.

**Validation des acquis** professionnels et personnels par une commission pédagogique.



### SAVOIR-FAIRE ET COMPETENCES

- Connaître la filière vitivinicole
- Acquérir les compétences juridiques de base en droit de la vigne et du vin
- Apprendre à gérer l'entreprise vitivinicole
- Pratiquer l'anglais juridique et commercial appliqué au secteur vitivinicole
- Maîtriser l'informatique appliquée à l'entreprise vitivinicole
- Expérimenter la vie professionnelle d'une entreprise vitivinicole
- Prévoir, construire et promouvoir un projet méthodologique avec des partenaires extérieurs
- Travailler en groupe et développer l'esprit d'initiative

### INSERTION PROFESSIONNELLE

#### *Secteurs d'activités*

- Institutions vitivinicoles
- Syndicat de vignerons
- Caves coopératives
- Chambres d'agriculture
- Domaines viticoles
- Banques et assurances
- Entreprises privées spécialisées dans la filière
- Fonction publique

#### *Type d'emplois accessibles*

- Collaborateur d'organisme professionnel de la viticulture
- Régisseur d'exploitation viticole
- Salariés d'un centre de gestion
- Cadre d'un organisme bancaire (Crédit agricole, Banque Dupuy de Parseval, ...)
- Salarié d'un organisme d'assurances agricoles
- Gestionnaire de caves coopératives
- Salarié de groupement de producteurs
- Service juridique, administratif, financier d'une institution viticole
- Préparation aux concours de la Fonction publique (Fraudes, Consommation, ...)

### MODALITES DU CONTROLE DES CONNAISSANCES

Les enseignements sont organisés sous forme de modules capitalisables. Chaque année se compose de deux semestres d'enseignement. L'enseignement vise à développer chez l'étudiant les aptitudes et les connaissances et à permettre son insertion dans le milieu professionnel. Il comporte une partie théorique et surtout une partie pratique sur le terrain. Un régime spécial d'études est établi, notamment, à l'intention des étudiants engagés dans la vie professionnelle, des étudiants effectuant



leur service national, des étudiants en situation de handicap, des sportifs de haut niveau, qui sont dans l'impossibilité absolue de suivre les enseignements pratiques.

## PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS

Lib long	CM	TD	TP	Stage et autre
<b>SEMESTRE 5 - LP - DROIT VITI</b>	<b>6</b>	<b>249</b>	<b>0</b>	
<b>S5UE1 - Connaissance de la filière vitivinicole</b>	<b>0</b>	<b>95</b>	<b>0</b>	
Introduction au droit		10		
Droit de l'Union européenne général et agricole		20		
Œnologie		10		
Viticulture		10		
Economie et marketing viticole		20		
Géographie viticole		10		
Histoire du droit de la vigne et du vin		15		
<b>S5UE2 - Droit de l'entreprise viticole</b>	<b>0</b>	<b>89</b>	<b>0</b>	
Droit social		10		
Droit des sociétés viticoles		10		
Droit patrimonial de la famille viticole		15		
Droit coopératif		10		
Droit des baux		12		
Droit international et du transport international		12		
Comptabilité générale		20		
<b>S5UE3 - Communication viticole 1</b>	<b>6</b>	<b>45</b>	<b>0</b>	
Anglais juridique - Préparation au CLES niveau 1		20		
Droit de la communication viticole		10		
Compétences numériques	6	15		
<b>S5UE4 - Projet tuteuré</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	
Encadrement de projet tuteuré		20		
Présentation projet tuteuré				



<b>SEMESTRE 6 - LP - DROIT VITI</b>	<b>0</b>	<b>195</b>	<b>0</b>	
<b>S6UE1 - Droit de la qualité viticole</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	
Droit des indications géographiques (AOP-IGP)		20		
Droit des marques viticoles		20		
Droit de l'environnement		15		
Normes et labellisation		10		
Droit de la consommation et répression des fraudes		15		
Droit de la concurrence		10		
<b>S6UE2 - Gestion commerciale de l'entreprise viticole</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	
Oenotourisme		10		
Fiscalité de l'exploitation viticole		15		
Fiscalité douanière du vin		10		
Droit de la distribution des produits viticoles		10		
Commercialisation et marchés étrangers		30		
<b>S6UE3 - Communication viticole 2</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	
Anglais commercial et viticole		20		
Gestion informatique de l'entreprise viticole		10		
<b>S6UE4 - Projet Professionalisant Partenaires Université</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
Stage 3PU en France ou à l'étranger				12 semaines
Alternance				



## RÈGLEMENT DES ÉTUDES

**ARTICLE 1** – Le présent règlement a pour objet de fixer le régime des études et l'organisation des enseignements et du contrôle des connaissances en vue de l'obtention du diplôme de Licence professionnelle Droit Viticole (LP DV).

**ARTICLE 2** – La licence professionnelle est un diplôme national de licence répondant aux dispositions de l'arrêté du 6 décembre 2019 portant réforme de la licence professionnelle.

La licence professionnelle est conçue dans un objectif d'insertion professionnelle.

Elle porte la dénomination nationale suivante : « *Activités juridiques : métiers du droit privé – Parcours : Droit viticole* »

La licence professionnelle est un diplôme homologué au niveau II de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation établie en application de l'art 8 de la loi du 16 juillet 1971.

Le grade de licence est conféré aux titulaires d'une licence professionnelle.

A compter de la rentrée 2020, et en conformité avec la loi n° 2016-1828 du 23 décembre 2016 portant adaptation du deuxième cycle de l'enseignement supérieur français au système Licence-Master-Doctorat, seul un nombre limité d'étudiants titulaires d'un diplôme national de licence (générale ou professionnelle) sera autorisé à s'inscrire en master 1. En vertu du droit à la poursuite des études, la réussite aux examens de fin de première année de master autorise une inscription en seconde année de la même mention de master de l'UPVD.

**ARTICLE 3** – Pour être accueillis dans les formations de la licence professionnelle, les étudiants doivent justifier : soit d'un diplôme national sanctionnant deux années supérieures validées (DEUG, DUT, BTS, BTSA, DEUST) dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle, soit d'une expérience professionnelle dans le domaine de la filière vitivinicole. Dans les deux cas la décision d'inscription est prise par la commission pédagogique.

**ARTICLE 4** – Organisé sur une année, le cursus de la licence professionnelle articule et intègre des enseignements obligatoires, pratiques et finalisés, l'apprentissage de méthodes et d'outils, des périodes de formation en milieu professionnel, notamment stage et projet tuteuré. A compter de la rentrée 2020, certains enseignements seront proposés à distance dans le cadre de l'hybridation des enseignements. Une partie de la formation peut être accomplie à l'étranger dans le cadre d'une convention.

**ARTICLE 5** – Les enseignements de la licence professionnelle sont dispensés en formation initiale, en formation continue et en formation continue par alternance ; ils sont organisés de façon intégrée entre l'établissement de formation et le milieu professionnel.

Les étudiants relevant de la formation continue peuvent être dispensés de certains enseignements ou autres activités pédagogiques qui sont ainsi réputés acquis dans les conditions fixées par le décret du 27 mars 1993.



**ARTICLE 6** – Les enseignements de la licence professionnelle sont organisés en unités d'enseignement regroupées en semestres.

Le stage ou la période contractuelle d'alternance, qui comporte 12 semaines (pour le stage), ainsi que le projet tuteuré tiennent une place prépondérante dans la formation afin de donner sa pleine efficacité à l'enseignement pratique. Ils représentent chacun une unité d'enseignement. Ils font chacun l'objet d'une soutenance devant un jury composé au minimum de deux enseignants de la licence professionnelle.

**ARTICLE 7** – La présence aux cours est obligatoire sauf pour les étudiants dispensés d'assiduité. La présence aux soutenances est obligatoire y compris pour les étudiants dispensés d'assiduité. L'évaluation des connaissances s'effectue au moyen d'un contrôle continu.

**ARTICLE 8** – Les demandes de dispense d'assiduité peuvent intervenir à tout moment pendant l'année universitaire et doivent recevoir l'avis favorable du responsable pédagogique de la licence.

**ARTICLE 9** – Les étudiants qui n'ont pas assisté à un cours sont dans l'obligation de justifier cette absence. Les justificatifs d'absence doivent être présentés au secrétariat de la licence dans la semaine qui suit la fin de l'absence.

Les étudiants absents à plus de cinq cours par semestre sans motif reconnu valable par le président du jury ne peuvent pas valider le semestre.

**ARTICLE 10** – Au sein du parcours de formation, les éléments constitutifs au sein d'une unité d'enseignement sont définitivement acquis dès lors que l'étudiant a obtenu une moyenne au moins égale à 10/20, les notes de ces éléments étant affectées de coefficients prévus au programme. L'acquisition d'un élément constitutif d'une unité entraîne l'acquisition des crédits attribués à cet enseignement. Ces crédits sont capitalisés et inscrits au compte de l'étudiant.

**ARTICLE 11** – Au sein du parcours de formation, les unités d'enseignement sont définitivement acquises dès lors que l'étudiant a obtenu la moyenne à l'ensemble des épreuves de l'unité. L'acquisition de l'unité d'enseignement entraîne l'acquisition des crédits attribués à l'ensemble des éléments constitutifs de l'unité, les éléments constitutifs de l'unité auxquels l'étudiant n'a pas obtenu la moyenne étant obtenus par compensation. Ces crédits sont capitalisés et inscrits au compte de l'étudiant.

**ARTICLE 12** – Au sein du parcours de formation, l'étudiant peut également bénéficier de la compensation semestrielle. L'obtention de la moyenne cumulative semestrielle permet ainsi d'acquérir par compensation l'ensemble des unités d'enseignement du semestre, ainsi que les crédits attribués à chacune de ces unités. La moyenne cumulative semestrielle est la moyenne des résultats obtenus par un étudiant aux différents enseignements auxquels il s'est inscrit. Elle est obtenue en multipliant les points obtenus à chaque cours par le nombre de crédits affectés, puis en divisant le total ainsi obtenu par le nombre total des crédits contribuant à cette moyenne.

**ARTICLE 13** – Au sein du parcours de formation, la compensation est également organisée à la fin de chaque année universitaire, sous réserve que l'étudiant, par reconnaissance ou acquisition de crédits, obtienne 60 crédits. La moyenne cumulative annuelle est la moyenne des résultats obtenus par un



étudiant aux différents enseignements auxquels il s'est inscrit. Elle est obtenue en multipliant les points obtenus à chaque cours par le nombre de crédits affectés, puis en divisant le total ainsi obtenu par le nombre total des crédits contribuant à cette moyenne.

**ARTICLE 14** – La licence professionnelle est décernée aux étudiants qui ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignement.

La compensation entre éléments constitutifs d'une unité d'enseignement, d'une part, et les unités d'enseignement d'autre part, s'effectue sans note éliminatoire.

Lorsqu'il n'a pas été satisfait au contrôle des connaissances et des aptitudes, l'étudiant conserve les unités d'enseignement pour lesquelles il a obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20.

Lorsque la licence professionnelle n'a pas été obtenue, les unités d'enseignement dans lesquelles la moyenne de 08 a été obtenue sont capitalisables. Ces unités d'enseignement font l'objet d'une attestation délivrée par l'établissement.

**ARTICLE 15** – Une mention est attribuée aux conditions suivantes : obtenir une moyenne pour l'ensemble des notes obtenues au moins égale à 12/20 et inférieure à 14/20 pour la mention « assez bien », au moins égale à 14/20 et inférieure à 16/20 pour la mention « bien », et au moins égale à 16/20 pour la mention « très bien ».

**ARTICLE 16** – Les étudiants, après avis de la commission pédagogique, peuvent être dispensés de certains enseignements et ainsi obtenir par validation des éléments d'unités.

**ARTICLE 17** – La licence est délivrée sur proposition d'un jury qui comprend, pour au moins un quart et au plus la moitié des professionnels des secteurs concernés par la licence professionnelle.