

Licence professionnelle

Droit et commerce des vins et spiritueux

Dossier du candidat 2024-2025



⇒ Formation initiale

⇒ Alternance :

- Apprentissage
- Contrat de professionnalisation

⇒ Formation continue

⇒ Reprise d'études

Localisation

Campus agro-viticole de la Charente - Site de l'Oisellerie – 16400 La Couronne

Sites web

<http://droit.univ-poitiers.fr/>
<https://epl-charente.com/>
<https://www.campus-valois.fr/>



De bonnes raisons de choisir la Licence professionnelle *Droit et commerce des vins et spiritueux* !

- **Une formation diplômante** : la formation débouche sur l'obtention d'un diplôme suivant accréditation du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche ;
- **Une filière sélective** : prise en compte des savoir-faire (formation d'origine et expérience dans le secteur) et prise en compte des savoir-être (motivation, autonomie, esprit d'initiative...) ;
- **Le cadre privilégié du site de formation**, dédié aux formations viticoles : le domaine de l'Oisellerie ;
- **La qualité du portage universitaire** : pilotage du diplôme par la Faculté de droit et des sciences sociales de l'Université de Poitiers et localement par le Campus des Valois ;
- **Une formation qui répond à la demande exprimée par la filière viticole** locale dont les perspectives de croissance sont reconnues ;
- Une formation au cœur d'un territoire reconnu comme la **référence nationale dans la filière des boissons spiritueuses** ;
- **Une formation affiliée au cluster Spirits Valley** ;
- **Une formation ouverte** à tous types de formation : formation initiale, apprentissage, formation continue ;
- **Une formation professionnalisante**
 - Projet tutoré de 110 heures résultant d'une commande professionnelle
 - Stage en entreprise (16 semaines pour les étudiants en formation initiale et 35 semaines pour les étudiants en apprentissage)
 - Régime d'alternance des périodes de formation théorique et des périodes de formation en entreprise pour favoriser la mise en œuvre des enseignements
 - Enseignements à finalité professionnelle : cours et conférences par des professionnels
 - Variété des exercices pratiques : séminaire de distillation, taille, dégustation, organisation et animation de la Foire aux vins annuelle du Lycée viticole de l'Oisellerie.
- **Un contenu de formation transversal**
 - Connaissance des produits par des modules techniques d'enseignement sur une exploitation viticole « grandeur nature » (taille de la vigne, dégustation, distillation...) ;
 - Connaissance de l'environnement juridique de toute la filière (droit national, européen et international), en plus des enseignements en commerce, gestion d'exploitation et marketing ;
 - Connaissance des spiritueux par la découverte des techniques de production des eaux de vie de vin : procédés de distillation, vieillissement, assemblage ;
 - Ouverture à l'international par un module d'anglais technique appliqué à la filière ;
- **Un suivi adapté**
 - Un effectif d'une vingtaine d'étudiants ;
 - Une équipe de suivi à l'écoute des étudiants.

Les compétences développées par la formation

➤ Des compétences essentielles liées à la fonction dans l'entreprise

- Être capable de s'intégrer dans une équipe
- Acquérir des capacités de travail en autonomie et en équipe
- Savoir prendre des décisions et être apte au management d'équipe
- Savoir communiquer oralement et textuellement en français et en anglais
- Savoir utiliser les NTIC (en particulier les bases de données professionnelles techniques et juridiques)
- Savoir rechercher, analyser, exploiter et transmettre l'information, en particulier, assurer la veille de l'entreprise
- Savoir mener à bien un projet, assurer le reporting de son activité

➤ Des compétences liées au domaine technique

- Comprendre le fonctionnement technico-économique d'une entreprise du secteur vitivinicole
- Avoir une véritable culture du produit vin et spiritueux
- Être capable d'analyser son environnement
- Être capable de positionner son entreprise dans son environnement (fournisseurs, clients, concurrence, environnement économique, juridique et social)
- Avoir la vision du marché mondial des produits
- Être apte à participer aux réflexions stratégiques de l'entreprise et à la construction de la stratégie marketing et commerciale
- Connaître la réglementation associée au domaine vitivinicole (droit du travail, droit commercial, fiscalité et douanes, droit des appellations)
- Être capable de maîtriser les coûts de production

Débouchés professionnels et métiers visés

➤ Cadre intermédiaire dans le secteur de la production vitivinicole

- Responsable/directeur d'exploitation viticole, et adjoint au responsable d'exploitation,
- Directeur technique,
- Directeur de cultures,
- Maître de chai,
- Directeur commercial.

➤ Cadre intermédiaire dans les secteurs amont et aval de la viticulture

- Commercialisation des produits vinicoles,
- Courtier en vins et spiritueux,
- Commercialisation des produits des entreprises connexes (tonnellerie, bouchonnage, agroéquipement, produits œnologiques)
- Responsable marketing,
- Responsable commercial,
- Chef de secteur,
- Conseil technique en gestion,
- Commercialisation, communication, appui juridique, démarche qualité, expérimentation,
- Agents de développement et de contrôle dans les institutions attachées au secteur vitivinicole.

Le saviez-vous ? Les taux d'insertion ?

Les diplômés de Licence professionnelle observent un taux d'insertion de 87% sur le marché du travail.
Les emplois occupés sont des emplois de cadre ou de professions intermédiaires à 77%.
Il s'agit dans 80% d'emplois stables.

(Source : enquête Ministère ESR)

Les diplômés de la Licence professionnelle Commerce et distribution - Droit des métiers des vins et spiritueux ont un taux d'insertion de 94 % à 30 mois.

(Source : enquête OREVE)



Un cadre de formation privilégié

Le Château de l'Oisellerie

Son nom vient de la fauconnerie relevant de l'abbaye Notre-Dame-de-la-Couronne.

La construction du château débute en 1498 avec ce qui est maintenant une aile au pignon orné de gargouilles et crochets de style gothique, avec en milieu de façade la tourelle carrée contenant l'escalier à vis. Elle est entreprise par Arnould Calluau, échevin d'Angoulême, du



temps de Louise de Savoie, comtesse d'Angoulême. Arnaud eut trois fils Guillaume, André et Jean. Son fils Guillaume devint procureur général du roi François 1^{er}. Son fils Jean, évêque de Senlis et abbé de La Couronne, agrandit et embellit le château. Il l'augmenta d'un corps de logis et de la tour ronde.

François 1^{er}, le dernier Roi chevalier, y séjourna sur le chemin de son retour de Madrid quand il fut libéré en 1526. A cette époque de son règne, François 1^{er} se consacre davantage à la chasse à courre, son activité favorite. Il disposait alors de 500 oiseaux.

Jean Calluau, ruiné, surtout par un litige avec l'abbaye Notre-Dame-de-la-Couronne vend le château en 1678. Il sera revendu puis racheté par la famille Maulde qui le gardera deux siècles.

En 1902 s'installe l'école d'agriculture.

Depuis 1989, le château appartient au Conseil général. Celui-ci décide d'y faire installer une médiathèque du Centre départemental de documentation pédagogique de la Charente.

Le château est classé Monument historique en 1911.

La tour ronde sert d'emblème à la marque des vins de pays charentais commercialisés par l'exploitation viticole de l'Oisellerie.



L'exploitation viticole du domaine de l'Oisellerie

Créée en 1902, l'exploitation viticole de l'Oisellerie représente aujourd'hui :

- ► 8 salariés + 2 apprentis
- ► un chiffre d'affaires de 1 000 000 € hors stocks
- ► 34 hectares de vignes
-

Des produits en adéquation avec la Licence

- ► Production de Cognac,
- ► Production de Pineau des Charentes blanc et rosé,
- ► Production de vin de liqueur gazéifié,
- ► Production de Vins de Pays Charentais rouge, blanc, et rosé,
- ► Production de Jus de raisin.

Un cadre de commercialisation des produits

- ► Vente directe au magasin (70% du CA viticole),
- ► Vente à Hennessy et Courvoisier d'eaux-de-vie destinées au Cognac (30% du CA viticole),
- ► Foire aux vins annuelle.

Expérimentation en cours sur les vins de pays charentais

- ► Parcelle témoin,
- ► Collection de cépages,
- ► Micro vinification.

Partenariats :

- ► Partenariat avec le Bureau National Interprofessionnel du Cognac via la Station Viticole,
- ► Participation au Réseau Mixte Technologique (RMT) Produits Fermentés et Distillés, Chai de micro vinification,
- ► Mise en place depuis 2006 du Conservatoire de la Station des cépages Ugni Blanc Collection de cépages,
- ► Autres partenariats avec le SRPV et la Chambre d'Agriculture : suivi de maturité, observations phénologiques.

Des équipements techniques à disposition de la Licence professionnelle

- ► Un vignoble de 34ha,
- ► Atelier de distillation avec 2 alambics,
- ► Cuverie,
- ► Chais de vieillissement,
- ► Salle de dégustation,
- ► Espace de vente.

Une licence très PRO !



La région de Cognac, c'est bien sûr le cognac mais aussi le pineau et les vins de pays charentais !

Ce n'est donc pas un hasard, si la licence pro « droit et commerce des vins et spiritueux » vous parle des vins et des spiritueux !

Le saviez-vous ? C'est aussi à Cognac que l'on trouve **la plus grande concentration au monde d'alambics !**

Il s'agit principalement d'alambics charentais destinés à la production des eaux-de-vie de cognac.

Bien d'autres spiritueux sont élaborés dans la région :

- vodka
- gin
- absinthe
- surfin.

Ce n'est pas un hasard si l'on a créé en Charente la « **Spirits valley** ».

La découverte grâce aux partenariats professionnels

Basé sur une complémentarité théorie/pratique, l'enseignement est assuré par une équipe pédagogique composée d'enseignants universitaires, d'enseignants-formateurs et de nombreux praticiens, dont la collaboration est indispensable à la mise en œuvre d'une formation pertinente et adaptée aux besoins de la profession.

Les conférences : des rencontres avec des professionnels de premier plan



Dégustation d'eaux-de-vie avec M. Robert Léauté



Dégustation commentée par M. Jean-Michel LAPORT
Directeur du Château La Conseillante (Pomerol)

La découverte par des visites pédagogiques



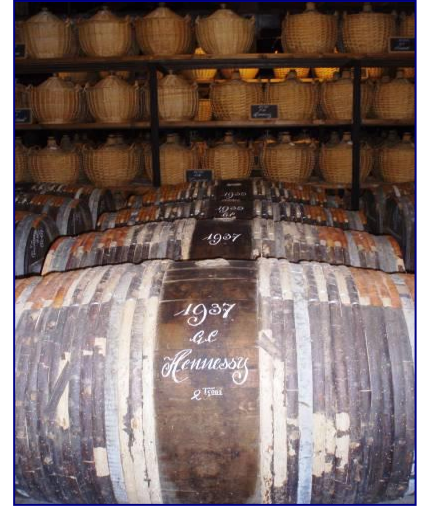
Visite et dégustation au
Château Chasse-Spleen



Visite des chais de Gruaud-Larose



Visite de la Distillerie Rémy Martin



Visite des chais Hennessy



Colonnes à distiller



Visite de sites de retraitement



Visite station viticole du BNIC



Visite de la tonnellerie Seguin-Moreau

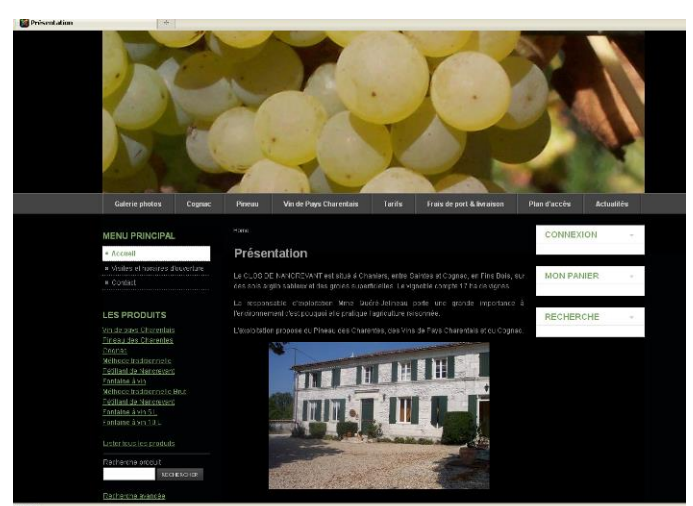


Visite de Cognac Frapin

Des exercices à dimension professionnelle

► Création d'un site web à la demande d'un domaine viticole

Ci-après quelques exemples des sites créés par les étudiants :



► Présentation et vente de 50 vins à l'occasion de la foire aux vins organisée chaque année au château de l'Oisellerie le dernier week-end de novembre.



Les projets tutorés : de véritables réalisations professionnelles



Innovation : Création d'un nouveau packaging pour un cognac Haut de Gamme et d'un guide de dégustation.

Technique : Etude de faisabilité de la conversion en agriculture biologique d'un vignoble destiné à la production de vin rouge.

Commerce International : Réalisation d'un guide pour l'export du Pineau des Charentes.

Marchandising : Réaménagement d'un point de vente d'un domaine viticole.

Droit : Modification des statuts d'un Château du Haut Médoc (Cru bourgeois). Rédaction de fiches techniques (normes internationales – conformité environnementale)

Marketing : Relifting d'une gamme de vins de pays charentais.

Innovation : Création d'un nouveau spiritueux destiné au monde de la nuit.

Vente : Amélioration de l'action commerciale d'une exploitation viticole sur plusieurs salons des vignerons indépendants - Prospection du marché pour l'importation de whisky écossais

Communication : Plan de communication d'un domaine viticole

Oenotourisme : Mise en place d'un parcours oenotouristique

Evènementiel : Organisation d'une Foire aux vins ; journée portes ouvertes sur un domaine viticole, marché de Noël



Une licence pro ouverte à l'alternance : contrat de professionnalisation et apprentissage

La formation est proposée à l'alternance : contrat d'apprentissage et contrat de professionnalisation.

Apprentis et stagiaires en contrat de professionnalisation suivent les mêmes cours que les étudiants de la formation initiale.

► Les avantages de l'alternance :

L'alternant bénéficie de nombreux avantages :

- Une présence plus importante en entreprise et donc une expérience professionnelle mieux valorisable.
- Une rémunération en fonction de votre âge.
- Exonération des droits d'inscription à l'université.
- Vous disposez également d'une carte d'étudiant + carte des métiers

Pour l'entreprise le recrutement d'un apprenti ou d'un stagiaire en contrat de pro présente également des avantages :

- Versement d'indemnité pour le recrutement d'apprenti
 - Exonération de charges sociales et fiscales
- ➔ Voir CFA Sup Nouvelle Aquitaine : <http://www.cfasup-na.fr/>

► Quelques modalités pratiques :

Le contrat d'alternance est un contrat de travail signé entre vous et votre employeur. Il peut porter sur une période de 12 mois. Vous pouvez commencer à travailler 3 mois avant la rentrée (soit dès le mois de juin qui précède la rentrée) ou jusqu'à 3 mois après la rentrée (début décembre). Le terme du contrat peut être prévu jusqu'à la fin du mois d'août de l'année universitaire en cours.

► S'informer :

Pour l'apprentissage :

La gestion en est assurée par le CFA Sup' Nouvelle Aquitaine (Centre de formation des apprentis de l'enseignement supérieur et de la recherche de la région Nouvelle Aquitaine). Vous trouverez toutes les informations utiles l'apprentissage en consultant le site du CFA : <http://www.cfasup-na.fr/>

Pour le contrat de pro :

La gestion du contrat de pro est assurée par UP\$Pro (université de Poitiers) :

<https://uppro.univ-poitiers.fr/>

(Rubrique Alternance - Le contrat pro)

La mission en entreprise

La mission en entreprise constitue une part importante du travail de l'année de licence professionnelle.

Elle donne lieu à production d'un rapport professionnel et à une soutenance devant un jury.

Quelle entreprise viser ? Pour quel type de mission ?

La mission que vous réaliserez en entreprise doit se dérouler dans une entreprise de la filière des vins et des spiritueux.

Il peut s'agir :

- D'une entreprise de production : domaine viticole, distillerie, cave coopérative par exemple,
- D'une entreprise de négoce : négoce de spiritueux, négoce de vins, caviste, courtier en vins et spiritueux, grande distribution, etc,
- D'une entreprise périphérique : bouchage, tonnellerie, etc,
- D'une entreprise de conseil : conseils en marketing, conseil juridique en centre de gestion, etc,
- Une association : exemple « route des vins », etc,
- D'un organisme disposant d'un service spécialisé en direction des clients viticulteurs : crédit agricole, Groupama, etc,
- D'un syndicat viticole, d'un organisme interprofessionnel (BNIC, CIVC, CIVB, etc.), d'une administration (Direction Départementale des Territoires, DGCCRF, etc.), d'une chambre d'agriculture.

Les activités confiées à un stagiaire/apprenti dépendent largement du secteur d'activité choisi.

Nous vous recommandons de **choisir une entreprise dont les activités correspondent à votre projet professionnel.**

Partenaires

Entreprises ayant déjà accueilli des étudiants de la licence pro en stage ou en apprentissage (liste non exhaustive) :



■ Négoce :

- Hennessy
(dans le cadre du partenariat VitiCampus Hennessy)
- Martell
- Castel frères
- Courvoisier
- Cognac Hine
- THS Bache-Gabrielsen
- Cognac Tiffon

- Domaine des Bergeries (Pineau François 1^{er})
- Ets Charlemagne
- ABK6 Cognac
- Baron Philippe de Rothschild SA
- Lise Baccara
- Compagnie de Guyenne (Cognac Meukow)
- Cognac Godet



■ Production :

- Distillerie Tessendier
- Distillerie Boinaud
- Château de Lugagnac
- Distillerie Martinaud
- Distillerie Merlet
- Distillerie Pautier
- Distillerie de l'Antenne
- Distillerie Vinet Ege SA
- Distillerie de la Tour
- SARL Banchereau
- SARL de Puymerville
- Didier Barbe entreprise
- GAEC du Sourdour
- Domaine de Jacquot
- Château Maugey
- Cave coopérative du Liboreau
- Union Départementale des Producteurs de Saint Emilion

- Distillerie Emile Pernot (Absinthe)
- SCEA Moine
- SARL Bertrand
- Distillerie de chez Sabourin
- Domaine de Grange neuve (Bergerac)
- Domaine Laougué
- Cognac Pierre Croizet
- EARL Croisard et fils
- SARL Benassy
- Le Maine Giraud
- Cave de Saint Sornin
- Clos Trigedina (vins de Cahors)
- Domaine Pautier
- Domaine de Mognac
- Château des Antonins
- Cave coopérative des vignerons landais



■ Distribution :

- Groupe Système U
- Groupe Casino
- Groupe Auchan
- Intermarché
- SA Rocadis (Leclerc)
- Cavavin
- Winery Philippe Raoux
- La cave de Léognan
- Domaine des Valois
- Plaisirs Dix Vins

- Cash Vin
- Vinomania
- SARL Mame
- Nicolas

■ Structures de gestion, de conseil, interprofession et autres :

- CGO (Centre de Gestion Océan)
- CER France
- BNIC
- Conseil Nicolas Thienpont
- Chambre d'Agriculture de la Charente
- Vitisphère



- ➔ La Licence est également membre du Centre international des Spiritueux (CIDS).
- ➔ Elle est liée à l'Alliance Spirits Valley à laquelle l'Université de Poitiers est adhérente.

Le programme d'enseignement

SEMESTRE I

UE1. Découvrir le secteur et les produits 115 h - 9 ECTS

Mise à niveau :

Option 1 : Fondamentaux du droit

Option 2 : Fondamentaux de la viticulture

Économie de filière

Géographie viticole

Méthodologie

Œnologie- Analyse sensorielle

Distillation

Logistique

Connaissance de la filière spiritueuse

Veille documentaire

UE 2. Développer la stratégie commerciale de l'entreprise 141 h - 12 ECTS

Marketing

- Marketing stratégique
- Marketing digital

Mercatique

- Dimension stratégique - Achats
- Étude de marché

Vente à l'international

- Prospection internationale
- Réseaux d'aide à l'exportation

Management

- Management de l'innovation
- Management QSE
- Management digital - E-commerce

Négociation

Vente directe - Œnotourisme

UE3. Négocier à l'international 20 h - 3 ECTS

Anglais technique

UE 4. Projet tuteuré 110 h - 6 ECTS

SEMESTRE II

UE 1. Connaître l'environnement juridique 114 h - 12 ECTS

Droit de la production

- Droit rural
- Droit de l'environnement
- OCM vitivinicole
- Droit de la PAC

Droit fiscal

Droit de la commercialisation

- Droit commercial
- Droit européen
- Droit des appellations
- Droit de la consommation et répression des fraudes

Droit du travail

UE 2. Négocier à l'international 20 h - 3 ECTS

UE 3. Mission en entreprise

Stage de formation initiale – Contrat d'apprentissage – Contrat de professionnalisation 15 ECTS

Rapport et soutenance

Qu'en disent les étudiants ?

« C'est une formation très complète. Beaucoup de choses assimilées et pertinentes. »
Lucie (DUT Techniques de Commercialisation)

« Beaucoup d'enseignants très divers. Intervenants professionnels très compétents et nombreux. Ma mission en apprentissage a débouché sur un emploi chez Courvoisier. »
Audrey (BTS Commerce International)

« J'ai beaucoup aimé les nombreuses rencontres avec des professionnels et des passionnés. »
Eva (Licence LEA)

« Formation très enrichissante dans un environnement familial et agréable. Tous les domaines vus sont intéressants. »
Elodie (BTS Viticulture œnologie)

« Sortant d'un BTS Viticulture Œnologie, cette licence ouvre les portes de nombreux domaines. Elle donne une ouverture d'esprit que je n'aurais pas eu en restant dans le domaine de la production. C'est grâce à la licence pro que j'ai trouvé un emploi stable. D'abord recrutée en CDD, je bénéficie maintenant d'un CDI chez Cash Vin. »

Elsa (BTS viticulture Œnologie)

« Une formation pragmatique en lien avec la réalité des entreprises. Grâce à la licence j'ai pu être recruté comme enseignant de viticulture et d'œnologie. »

Michaël (formation continue).

« Formation qui permet de connaître professionnellement la filière des vins et spiritueux. Elle prépare au monde professionnel en mettant en avant des connaissances essentielles pour un futur responsable viticole, au niveau administratif, droit et commerce. »

Jasmine (BTS viticulture œnologie)

« Cette licence professionnelle a parfaitement complété mon BTS de logistique. Grâce à cette double compétence, j'ai été recruté au service export de la maison de négoce de cognac Camus. »

Marc (BTS Logistique)

Le dépôt des candidatures se fait en ligne auprès des services de l'Université de Poitiers via e-candidat



Vos contacts

Directrice du diplôme : Gabrielle ROCHDI

Université de Poitiers - Faculté de Droit et des Sciences Sociales
15 rue Saint Opportune - 86000 Poitiers
gabrielle.rochdi@univ-poitiers.fr -

Coordonnateur : Philippe PIAUD

EPL de l'Oisellerie - 16400 La Couronne
philippe.piaud@educagri.fr

Service administratif : Laurie BRIAND

37 rue Gaston Briand – 16 130 Segonzac
laurie.briand@univ-poitiers.fr -
. 05 45 83 35 35

Lieu de la formation : Lycée viticole de l'Oisellerie

Site de l'Oisellerie - 16400 LA COURONNE – Tel. 05 45 67 10 04