

Diplôme National d'Œnologue

Responsables : Florence MATHIEU et Jalloul BOUJILA

Alternance 2026 / 2028

Définis dans le Bulletin Officiel de l'Enseignement Supérieur Recherche et Innovation, n°37, du 7 oct 2021

Objectifs de la formation

1.1 Identification des emplois

Le titre d'œnologue a été initialement défini par la loi 55-308 du 19 mars 1955, complétée par les décrets 82-681 du 29 juillet 1982 et 2003-1397 du 23 décembre 2003.

En juin 2013, l'OIV (Organisation internationale de la vigne et du vin) a adopté une définition internationale du titre et de la fonction de l'œnologue qui reste toujours en vigueur.

L'œnologue est défini comme un expert possédant les compétences acquises au cours d'une formation académique spécifique pluriannuelle de niveau universitaire diplômante qui doit prendre en charge les tâches suivantes :

Phase I : Production de raisin

- participer à la conception, l'établissement et la gestion du vignoble dans le but d'adapter la matière première aux exigences de la production vinicole moderne et des besoins des consommateurs ; évaluer les critères de maturité et décider du moment opportun de la récolte en fonction des niveaux de maturité attendus ;
- évaluer les critères de qualité des matières premières réceptionnées en termes de composition et d'état sanitaire et en fonction du produit final recherché.

Phase II : Transformation de raisin, production de vin

- participer activement à l'implantation des sites, du choix des processus et des équipements technologiques pour l'élaboration de vin et la transformation de raisins en tous types de produits ;
- maîtriser toutes les opérations unitaires présidant aux transformations du raisin ;
- sur la base du produit final recherché, sélectionner, en évaluant leurs conséquences ultérieures, les opérations unitaires nécessaires à la vinification, aux coupages, aux traitements, à l'élevage, au conditionnement et à la conservation ;

- élaborer des produits conformes aux pratiques œnologiques reconnues et figurant dans le code de l'OIV et selon les normes nationales du pays d'origine et internationales en vigueur.

Phase III : Contrôle de la production

- procéder aux contrôles analytiques (chimiques, physiques, microbiologiques et sensoriels) du produit, à chaque niveau d'élaboration et jusqu'à la consommation ;
- interpréter les résultats analytiques en fonction du stade d'élaboration et des destinations du produit ;
- contrôler la cohérence et l'efficacité des interventions et des processus, y compris en termes de coût ;
- prendre en charge l'ensemble des processus et des contrôles relatifs au management de la qualité dans le respect des normes nationales et internationales ;
- assurer la traçabilité du produit ;
- garantir la sécurité sanitaire et alimentaire du produit ;
- respecter l'équilibre environnemental.

Phase IV : Commercialisation et adaptation des produits au marché

- formuler des recommandations dans le domaine du marketing portant sur la désignation et la présentation du produit lors de sa mise en sur les marchés national et international ;
- conseiller les différents acteurs de la production à la commercialisation des produits de la vigne et agir utilement à leurs côtés ;
- analyser avec le producteur et le spécialiste en marketing les résultats de ventes du produit obtenu et suggérer des changements dans le processus de production afin de répondre au mieux aux préférences révélées des consommateurs.

Phase V : Analyse

- assumer l'analyse et la synthèse de l'ensemble des données issues de ses multiples fonctions afin de les exploiter judicieusement ;
- considérer les aspects éthiques, y compris les conséquences potentielles sur la santé du consommateur, économiques, sociaux, environnementaux et techniques et élaborer des propositions de mesures afin d'adapter la production aux besoins et exigences.

« L'œnologue doit maîtriser les connaissances professionnelles de haut niveau nécessaires à remplir les missions suivantes :

- de collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles ;
- de participer à la conception de matériel utilisé en technologie et en équipement des caves ;
- de diriger la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin ;

- d'utiliser l'analyse sensorielle dans toutes les phases d'élaboration et de conservation du produit ;
- de savoir adapter le produit aux contraintes de production et à la demande du marché ;
- de réaliser les analyses (physiques, chimiques et microbiologiques) des produits concernés en interprétant les résultats ;
- d'initier et former à la découverte des vins et produits dérivés ;
- de maîtriser le contrôle qualité pour la filière vinicole (environnement, santé, sécurité) ;
- de procéder aux recherches technologiques. »

1.2 Identification des entreprises

Les œnologues sont appelés à exercer leurs activités dans les secteurs suivants :

- entreprises vitivinicoles (exploitations individuelles ou sociétés, coopératives, groupements de producteurs) ;
- maisons de négoce, sociétés commerciales ;
- laboratoires d'œnologie, cabinets d'audit-conseil ;
- organismes consulaires (chambres d'agriculture) ;
- organisations syndicales et interprofessionnelles, instituts techniques ;
- administration d'État (DGCCRF, Inao, Viniflor, Agriculture, Environnement) ;
- structures de formation et de recherche ;
- service recherche et développement des industries de produits œnologiques et des équipementiers ;
- commerce, distribution, communication sur le vin.

Lieux de formation : AgroToulouse – Avenue de l'Agrobiopôle, 31326 Auzeville-Tolosane, Université de Toulouse Département des Sciences Pharmaceutiques, 35 Chemin des Maraîchers, 31400 Toulouse

Première année de formation 2026 / 2027 :

UE	Nom de l'UE	Nb d'heures de formation
	SEMESTRE 7	
UE 1	La vigne et son milieu (approches agronomiques et physiologiques). Le projet pédo-climato est en lien avec cette UE	60
UE 2	Bases de la viticulture et production des raisins incluant le certificat individuel pour l'activité 'Conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques'. Le projet viticulture est en lien avec cette UE	52
UE 7	Composition et évolution du vin	76
UE 8	Techniques d'analyses des goûts et des vins	62
UE 9	Analyse sensorielle et dégustation	48,5
	Total semestre 7	298,5 Heures
	SEMESTRE 8	
UE 3	Conduite de production et transformation alternatives, Agriculture biologique et certifications	35
UE 4	Micro-organismes et fermentations	66
UE 5	Technologie des vinifications	63
UE 6	Pratiques et traitements œnologiques	48
UE 16	Outils d'aides à la conception et à la recherche documentaire	28
	Total semestre 8	240 Heures
	TOTAL 1^{ère} année	538,5 Heures

Deuxième année de formation 2027/2028 :

UE	Nom de l'UE	Nb d'heures de formation
	SEMESTRE 9	
UE 11	Système management qualité et environnement	42
UE 12	Langue étrangère	30
UE 14	Environnement et effluents - Sécurité sanitaire - Consommation et santé et Responsabilité sociétale. Le rapport RSE est en lien avec cette UE.	44
UE 17	Dégustation professionnelle	36
UE 24 à UE 28	UE à Mobilité	29
	Total semestre 9	181 Heures
	SEMESTRE 10	
UE 10	La filière et sa réglementation	37
UE 13	Conduite et management d'entreprise (incluant la capacité professionnelle agricole)	59
UE 15	Autres produits de la vigne et du vin : produits dérivés et sous-produits, boissons alcoolisées, spiritueux et boissons de la vigne et du vin	32
UE 22	Qualification, contrôle, recherche et équipements du laboratoire d'analyses œnologiques	48
UE 23	Expérimentation et développement de nouveaux procédés et produits œnologiques ou viticoles	43
	Total semestre 10	219 Heures
	TOTAL 2^{ème} année	400 Heures

Durée de la formation Théorique sur les 2 ans : 938,5 Heures