

Licence professionnelle Agronomie

Niveau de diplôme
Bac +3

ECTS
60 crédits

Durée
1 an

Composante
**Sciences
Humaines et Arts**

Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- # Parcours Conseil et développement en agriculture :
banque, centre de gestion, agrofournitures
- # Parcours Terroirs, territoires, gastronomies

Présentation

Cette licence offre deux parcours de formation :

parcours 1 : Conseil et Développement en agriculture:
banque, centre de gestion, agrofournitures"

parcours 2 : Terroirs, Territoires, Gastronomies.

Le parcours "Conseil et Développement en agriculture:
banque, centre de gestion, agrofournitures" répond
aux postes de technicien ou technico-commercial en
agrofournitures, technicien agricole, conseiller de gestion
agricole, conseiller de clientèle agricole en banque/
assurance, technicien en agro-environnement et agriculture
en Chambre d'Agriculture et auprès des syndicats agricoles.

Le parcours "Terroirs, Territoires, Gastronomies" forme aux
métiers de mise en œuvre des circuits courts et d'une
alimentation durable et de qualité. Unique en France, elle est
ouverte à l'apprentissage et est portée par le département de
Géographie de poitiers, en partenariat avec les quatre lycées

agricoles de la Vienne (Venours, Kyoto, Montmorillon et
Thuré). Ce parcours répond aux changements sociétaux en
termes de pratiques alimentaires, de relation ville/campagne,
mais aussi en termes de changement des pratiques agricoles
voulues à toutes les échelles territoriales : du local au mondial
en passant par le national (Loi d'Avenir pour l'Agriculture,
l'Alimentation et la Forêt - 13/10/2014) et l'Europe (Politique
Agricole Commune). Celle-ci incite à une relocalisation
de l'agriculture nourricière sur les territoires en proposant
des Plans Alimentaires Territoriaux, dans lesquels les
régions françaises s'investissent pleinement : circuits courts,
agriculture sous label (AOP, IGP, Spécialité Traditionnelle
Garantie, Agriculture Biologique, label Rouge...)

Objectifs

Le parcours "Conseil et Développement en agriculture:
banque, centre de gestion, agrofournitures" : acquérir les
méthodes et le positionnement nécessaires pour apporter,
aux entreprises agricoles, le conseil, les produits et les
services dont elles ont besoin. Tenir compte des évolutions
des structures, du contexte agricole, des attentes sociétales
et de la réglementation pour faire évoluer l'offre de conseil
proposée aux agriculteurs. Intégrer à la fois les stratégies des
entreprises et celles des agriculteurs.

Le parcours "Terroirs, Territoires,
Gastronomies": développer des compétences autour de
la compréhension du cadre réglementaire et de son
application auprès des acteurs des circuits de proximité,

connaître les produits locaux et identifier des stratégies et outils de marketing associés à leur commercialisation, repérer et analyser les caractéristiques les besoins et les comportements alimentaires sur un territoire, comprendre les politiques publiques alimentaires et leur mise en œuvre, s'adapter aux changements de son environnement, mettre en pratique la méthodologie de projet, afin d'atteindre les objectifs suivants : définir les limites et enjeux d'une agriculture de proximité et impulser des réponses innovantes à une dynamique de territoire.

Savoir-faire et compétences

Le parcours « Conseil et Développement des Agricultures » vise à développer des compétences d'ordres organisationnelles, relationnelles, économiques générales et agricoles, techniques et scientifiques autour des différents secteurs d'activité afin d'atteindre les objectifs suivants : comprendre le fonctionnement d'une exploitation agricole, conseiller et argumenter dans le cadre d'une relation commerciale ou de conseil, et informer les différents acteurs de l'évolution des environnements de l'exploitation agricole.

Le parcours « Terroirs, Territoires et Gastronomie » vise à développer des compétences autour de la compréhension du cadre réglementaire et de son application auprès des acteurs des circuits de proximité, connaître les produits locaux et identifier des stratégies et outils de marketing associés à leur commercialisation, repérer et analyser les caractéristiques les besoins et les comportements alimentaires sur un territoire, comprendre les politiques publiques alimentaires et leur mise en œuvre, s'adapter aux changements de son environnement, mettre en pratique la méthodologie de projet, afin d'atteindre les objectifs suivants : définir les limites et enjeux d'une agriculture de proximité et impulser des réponses innovantes à une dynamique de territoire.

Les + de la formation

100 % alternance (contrat apprentissage et contrat pro) / FC / FI; Unique en France ; Formation partenariale entre

l'Université de Poitiers et les quatre lycées agricoles de la Vienne : EPLEFPA Kyoto–Poitiers) et Jean-Marie Bouloux (Montmorillon), Xavier Bernard (Venours-Poitiers) et Thuré ; Fort lien avec le monde socio-professionnel.

Organisation

Contrôle des connaissances

Pour valider la licence professionnelle, l'étudiant doit obtenir : une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 au projet tuteuré ET Une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités d'enseignements (Y compris projet tuteuré).

Les UE sont affectées d'un coefficient qui peut varier dans un rapport de 1 à 3. (Idem pour les enseignements constitutifs d'une UE). La compensation s'effectue sans note éliminatoire.

Modalités de contrôle des connaissances: contrôle continu intégral + mémoire avec soutenance. session de rattrapage pour chacun des 2 semestres

Ouvert en alternance

Type de contrat : Contrat d'apprentissage, Contrat de professionnalisation.

mensuel - parcours 1 et 2 uniquement.

Admission

Conditions d'admission

Etre titulaire d'un Bac + BTS ou autre diplôme Bac+2 ou plus obtenus dans les lycées généraux et technologiques, les

lycées agricoles privés et publics, l'enseignement supérieur privé et public (Unité de Formation et de Recherche, IUT...).

Cette formation est également accessible aux adultes qui désirent reprendre des études (salariés, demandeurs d'emploi...) titulaires du diplôme requis ou bénéficiant d'une validation d'acquis (VAPP, VAE).

Modalités d'inscription

1e étape : sélection des dossiers de candidature.

2e étape : convocation des candidats retenus afin de préciser la demande et de s'assurer d'une recherche d'apprentissage.

3e étape : accompagnement à la recherche d'un contrat d'apprentissage par les enseignants (Université/lycées partenaires) des candidats retenus jusqu'à la signature du contrat.

Pour qui ?

BTS Agricoles (ACSE, Développement et Animation des Territoires Ruraux, Productions Agricoles...), BTS DATR, Hôteliers (Hôtellerie, Restauration), BTS Diététique, BTS et DU Tourisme, DU/DUT, Licences professionnelles et générales (Sécurité alimentaire, Management des Entreprises Agricoles, Géographie et Aménagement, Sciences économiques, etc.) et autres diplômes après examen du dossier.

Et après

Poursuite d'études

certaines Masters Professionnels sur dossier

Insertion professionnelle

Les diplômé.e.s se destinent aux métiers suivants : animateurs territoriaux, responsables de magasin/plateforme de distribution, négociateurs (magasins bio, de producteurs, maisons de pays...), restauration collective ou privée, technicien-conseil auprès des Chambres consulaires, afin de développer, valoriser, structurer les circuits agricoles de proximité et de qualité, Agent Relation Culture, Agrééur contrôleur qualité ou Auditeur qualité, animateur d'organisme agricole, Charge de mission en aménagement, Conseiller Agricole, Technicien en agro-environnement, etc.

Infos pratiques

Lieu(x)

Poitiers-Campus

Programme

Organisation

Formation par alternance mensuelle puis immersion longue en entreprise en avril, mai, juin ; accessible par apprentissage, contrat de professionnalisation, formation continue, modularisation. 410 H d'enseignement en présentiel + 110 projet tutoré + 896 h stage en entreprise (Alternance)

Les UE 1, 2, 3, 4, 6 et 7 sont communes aux 2 parcours

UE1 : Positionner la structure dans ses milieux professionnels et au sein des territoires. Méthodes et outils (127 h)

UE2 : Faire un diagnostic de territoire et évaluer les enjeux d'un projet (économiques, sociaux, écologiques...) (111 h)

UE 3 : Outils et Méthodes de conduite de projet (82 h)

UE4 : Comprendre et se faire comprendre et argumenter en anglais dans le cadre de son métier (20 h) UE5 : Parcours Conseil et développement des agricultures (70 h)

UE6 : Projet Tuteuré (110h) EU 7 : Apprentissage (896 h)

l'UE 5 est spécifique au parcours choisi.

Mode full (title / type / CM / TD / TP / credits)

Parcours Conseil et développement en agriculture : banque, centre de gestion, agrofournitures

Parcours Conseil et développement en agriculture : banque, centre de gestion, agrofournitures

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 : Positionner une structure dans ses milieux professionnels et au sein des territoires	UE	50h	57h		6 crédits
Acteurs du territoire, structures privées ou publiques, outils.	MATIERE	10h	10h		
Echelles de force de proposition, de décision, missions et obligations.	MATIERE		12h		
Code rural et droit du travail	MATIERE	20h			
Adapter sa proposition au contexte : marché, entreprise	MATIERE	20h	35h		

UE2 : Faire un diagnostic de territoire et évaluer les enjeux d'un projet (économiques, sociaux, écologiques...)	UE	2h	62h		6 crédits
Démarche de diagnostic	MATIERE	2h			
Intégrer les enjeux agricoles	MATIERE		10h		
Enjeux des agricultures et de la ruralité	MATIERE		12h		
Diagnostic global d'entreprise	MATIERE		40h		
UE 3 : Méthodes et outils.	UE		64h		3 crédits
Maîtrise de l'écrit et de l'oral, de la Création visuelle	MATIERE		8h		
Compétences transversales des métiers. développer savoir-faire et savoir-être	MATIERE		52h		
	MATIERE		4h		
UE 4 : Langue vivante	UE		20h		3 crédits
UE5 : Parcours Conseil et développement en agriculture	UE	20h	50h		6 crédits
Analyser la conduite et les résultats techniques et économiques d'une production	MATIERE	10h	22h		
Audit stratégique d'une exploitation agricole	MATIERE	10h	28h		
UE6 : Projet Tuteuré	UE				6 crédits

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
EU 7 : Apprentissage	UE				30 crédits

Parcours Terroirs, territoires, gastronomies

Parcours Terroirs, territoires, gastronomies

Semestre 5

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE1 : Positionner une structure dans ses milieux professionnels et au sein des territoires	UE	50h	57h		6 crédits
Acteurs du territoire, structures privées ou publiques, outils.	MATIERE	10h	10h		
Echelles de force de proposition, de décision, missions et obligations.	MATIERE		12h		
Code rural et droit du travail	MATIERE	20h			
Adapter sa proposition au contexte : marché, entreprise	MATIERE	20h	35h		
UE2 : Faire un diagnostic de territoire et évaluer les enjeux d'un projet (économiques, sociaux, écologiques...)	UE	2h	62h		6 crédits
Démarche de diagnostic	MATIERE	2h			
Intégrer les enjeux agricoles	MATIERE		10h		
Enjeux des agricultures et de la ruralité	MATIERE		12h		
Diagnostic global d'entreprise	MATIERE		40h		

UE 3 : Méthodes et outils.	UE	64h			3 crédits
Maîtrise de l'écrit et de l'oral, de la Création visuelle	MATIERE	8h			
Compétences transversales des métiers.	MATIERE	52h			
développer savoir-faire et savoir-être	MATIERE	4h			
UE 4 : Langue vivante	UE	20h			3 crédits
UE5 : Parcours Conseil et développement en agriculture	UE	20h	50h		6 crédits
Analyser la conduite et les résultats techniques et économiques d'une production	MATIERE	10h	22h		
Audit stratégique d'une exploitation agricole	MATIERE	10h	28h		
UE6 : Projet Tuteuré	UE				6 crédits

Semestre 6

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
EU 7 : Apprentissage	UE				30 crédits

UE = Unité d'enseignement

EC = Élément Constitutif