

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

La Licence Professionnelle Agronomie de l'Université de Poitiers (en Apprentissage, en Professionnalisation et en formation Initiale), offre la possibilité aux titulaires d'un Bac +2 de se former dans les métiers du conseil en Agriculture et de la promotion de circuits courts et de proximités. Peu courante en France, c'est une formation innovante qui répond aux enjeux actuels et futurs de l'agriculture à toutes les échelles territoriales : du local au mondial en passant par le national et l'Europe (Politique Agricole Commune), ceci dans un contexte d'évolutions sociétales en termes de pratiques alimentaires, de relation ville/campagne, de rapport à la biodiversité, de changement climatique, etc.

Objectifs

La LP Agronomie se décline en deux parcours :

Le parcours 1 « 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 2 « 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.

Savoir faire et compétences

C'est finalement une approche globale des Territoires qui est donnée aux diplômés, en permettant, d'une part, une rencontre constructive entre les métiers du conseil destinés aux filières agricoles et les métiers de l'alimentation (restauration, transformation, commercialisation), et d'autre part, l'inscription et la contribution des agricultures à la qualité environnementale et paysagère tant rurale qu'urbaine.

Hybridation et enrichissements croisés sont les maîtres mots de notre licence. Nous les déclinons à deux niveaux. D'abord au niveau de l'offre pédagogique qui est issue du partenariat étroit entre le Département de Géographie de l'Université de Poitiers, le Lycée Kyoto de Poitiers et le Campus des Sicaudières de Bressuire, enrichie par de nombreux professionnels qui dispensent des cours à nos jeunes. Ensuite au niveau des étudiants, qui sont issus de BTSA et BTS (Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation, Productions Végétales, Productions Animales, Sciences et Technologies des Aliments, Développement, Animation des Territoires Ruraux, Management en Hôtellerie Restauration, etc.) de Licences générales (géographie, science de la vie, sociologie, etc.) et de reprises d'études, ce qui constitue des promotions riches d'expériences.

Les + de la formation

Hybridation et enrichissements croisés sont les maîtres mots de notre licence. Nous les déclinons à deux niveaux.

D'abord au niveau de l'offre pédagogique qui est issue du partenariat étroit entre le Département de Géographie de l'Université de Poitiers, le Lycée Kyoto de Poitiers et le Campus des Sicaudières de Bressuire, enrichie par de nombreux professionnels qui dispensent des cours à nos jeunes.

Ensuite au niveau des étudiants, qui sont issus de BTSA et BTS (Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation, Productions Végétales, Productions Animales, Sciences et Technologies des Aliments, Développement, Animation des Territoires Ruraux, Management en Hôtellerie Restauration, etc.) de Licences générales (géographie, science de la vie, sociologie, etc.) et de reprises d'études, ce qui constitue des promotions riches d'expériences.

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. 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

mensuel

Admission

Conditions d'accès

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 déposé sur E CANDIDAT (# <https://ecandidat.appli.univ-poitiers.fr>)

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 GPN, BTS et DU Tourisme, DU/DUT, Licences professionnelles et générales (Sécurité alimentaire, Management des Entreprises Agricoles, Géographie et Aménagement, Sciences économiques, écologie, etc.) et autres diplômes après examen du dossier.

Capacité maximum

30

Et après

Poursuite d'études

certains Masters Professionnels sur dossier

Insertion professionnelle

Les diplômé.e.s se destinent aux métiers suivants :
Animateurs territoriaux, responsables de magasin/plate-

forme 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 , Agréeur 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

En savoir plus

LP Agronomie Université de Poitiers

<https://sha.univ-poitiers.fr/geo/lpro-agronomie/>

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.

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

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

Semestre 5

UE1 : Positionner une structure dans ses milieux professionnels et au sein des territoires 6 crédits

Acteurs du territoire, structures privées ou publiques, outils. Echelles de force de proposition, de décision, missions et obligations.

Code rural et droit du travail Adapter sa proposition au contexte : marché, entreprise

UE2 : Faire un diagnostic de territoire et évaluer les enjeux d'un projet (économiques, sociaux, écologiques...) 6 crédits

Démarche de diagnostic Intégrer les enjeux agricoles Enjeux des agricultures et de la ruralité Diagnostic global d'entreprise

UE 3 : Méthodes et outils. 3 crédits

Maîtrise de l'écrit et de l'oral, de la Création visuelle Compétences transversales des métiers. développer savoir-faire et savoir-être

UE 4 : Langue vivante 3 crédits

UE5 : Parcours Conseil et développement en agriculture 6 crédits 70h

Analyser la conduite et les résultats techniques et économiques d'une production Audit stratégique d'une exploitation agricole

UE6 : Projet Tuteuré 6 crédits

Semestre 6

EU 7 : Apprentissage 30 crédits

Parcours Terroirs, territoires, gastronomies

Parcours Terroirs, territoires, gastronomies

Semestre 5

UE1 : Positionner une structure dans ses milieux professionnels et au sein des territoires 6 crédits

Acteurs du territoire, structures privées ou publiques, outils.
Echelles de force de proposition, de décision, missions et obligations.
Code rural et droit du travail
Adapter sa proposition au contexte : marché, entreprise

UE2 : Faire un diagnostic de territoire et évaluer les enjeux d'un projet (économiques, sociaux, écologiques...) 6 crédits

Démarche de diagnostic
Intégrer les enjeux agricoles
Enjeux des agricultures et de la ruralité
Diagnostic global d'entreprise

UE 3 : Méthodes et outils. 3 crédits

Maîtrise de l'écrit et de l'oral, de la Création visuelle
Compétences transversales des métiers.
développer savoir-faire et savoir-être

UE 4 : Langue vivante 3 crédits

UE5 : Parcours Terroirs, Territoires, Gastronomies 6 crédits

Valorisation, traçabilité, qualité des produits en circuit court
Analyser la demande du consommateur et ses pratiques alimentaires

UE6 : Projet Tuteuré 6 crédits

Semestre 6

EU 7 : Apprentissage 30 crédits