

Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

HELHa Campus Montignies 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél :	Fax :	Mail :

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE SA 207 Structures professionnelles normes-certification-label			
Code	AGSA2B07	Caractère	Obligatoire
Bloc	2B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	2 C	Volume horaire	24 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Jean-Pierre ESTIEVENART (jean-pierre.estievenart@helha.be)		
Coefficient de pondération	20		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

2. Présentation

Introduction

Les filières alimentaires durables sont complexes et de nombreuses structures professionnelles encadrent le développement de celles-ci. D'autre part, la nécessité de différencier les qualités de produits amène une multitude de labels dans le circuit de l'alimentation. Pour évoluer dans ce secteur, pouvoir conseiller des acteurs de la chaîne alimentaire ou poser un regard critique sur les labels, il est essentiel d'en connaître la base et de disposer des outils adéquats pour les analyser. Cette unité d'enseignement propose de dresser un "paysage" non exhaustif de l'alimentation durable en Wallonie.

Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **Compétence 1 : Informer, communiquer et travailler en équipe**

- 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques
- 1.3 Participer à la vulgarisation
- 1.4 Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés

Compétence 2 **Compétence 2 : S'engager dans une démarche de développement professionnel**

- 2.1 Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente
- 2.2 Développer un esprit critique
- 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales

Compétence 3 **Compétence 3 : Maîtriser les principes de base de la gestion**

- 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économique, social, et de production) et les appliquer
- 3.3 Développer un réseau de contacts

Compétence 5 **Compétence 5 : Appliquer les principes des sciences et du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**

- 5.4 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé.

Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraichage biologique en permaculture, de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'écopâturage et de l'agro-alimentaire**

- 6.5 Gérer les opérations de conditionnement et de commercialisation des productions et de promotion

- d'une alimentation pérenne et de qualité,
- 6.6 Gérer une unité de production, son budget, sa trésorerie, valoriser la production afin d'assurer la pérennité et le développement de l'activité,
- Compétence 7 **Compétence 7 SADL : Exécuter, participer à des projets de développement de ceintures alimentaires**
- 7.1 Coordonner/ intégrer une action dans le cadre d'associations actives dans les domaines techniques, économiques, éducationnels et sociaux,
- 7.2 S'informer des dimensions réglementaires, économiques, sociales et environnementales,
- 7.3 Exploiter des données techniques, économiques et sociales dans un contexte de redéploiement d'activités agricoles et de développement socio-économique d'un environnement (péri)urbain,

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'unité d'enseignement, l'étudiant.e :

- Synthétise les informations relatives à une structure professionnelle ou un label
- Explique le processus de certification bio
- Explique ce qu'est une norme, une certification et un label
- Fait preuve d'esprit critique face aux labels
- Explique les stratégies marketing de greenwashing
- Crée les classements et les tenues documentaires nécessaires à une certification
- Prends contact avec le milieu professionnel et associatif de l'alimentation durable
- Recherche et synthétise des informations pertinentes relatives aux labels et aux structures professionnelles

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGSA2B07A Structures professionnel-normes-certification-label

24 h / 2 C

Contenu

Partie I. Normes-Certifications-Labels

- I.1 Définitions et exemples
- I.2 La certification des labels
- I.3 La certification bio

Partie II. Structures professionnelles et réglementations

- II.1 La Politique Agricole Commune
- II.2 La Région wallonne
- II.3 L'AFSCA
- II.4 Des acteurs des systèmes alimentaires durables et locaux en Wallonie

Démarches d'apprentissage

Le cours comporte des séances théoriques en classe, des travaux en groupe et de la recherche d'informations dans différents médias.

Il est éventuellement complété par des participations à des conférences, à des visites et à la participation à des événements regroupant des acteurs.rice.s de l'alimentation durable et locale.

Les contenus théoriques, la rencontre d'acteurs de terrain par différents biais et les phases de recherches d'informations d permettent de travailler les compétences visées par ce cours.

Dispositifs d'aide à la réussite

L'aide à la réussite se manifeste au travers de différentes mesures :

- Réponse aux questions des étudiant.e.s pendant le cours
- Rappel en début de cours des éléments particulièrement importants du cours précédent pour assurer une continuité dans la compréhension

- Questions en classe ou à distance permettant à l'étudiant.e d'évaluer son niveau de compréhension du cours
- Retours à l'étudiant.e lors de la réalisation des travaux

Sources et références

- Site visité le 05/07/2023
URL : https://moodle.iamm.fr/pluginfile.php/2949/mod_resource/content/1/certification-qualification_FAFSEInfo_janv2014.pdf
- Site visité le 10/07/2023
URL : https://www.iso.org/sites/ConsumersStandards/fr/1_standards.html
- Site visité le 24/07/2023
URL : <https://www.cnews.fr/racines/2016-09-15/pourquoi-les-rails-sont-ils-ecartes-de-1435-m-738523>
- Site visité le 24/07/2023
URL : <https://www.certisys.eu/a-propos/accreditations/>
- Site visité le 24/07/2023
URL : <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-labels-outils-de-consommation-durable>
- Site visité le 24/07/2023
URL : <https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/economie-durable/consommation-durable/quest-ce-quun-label>
- Site visité le 24/07/2023
URL : <https://www.sami.eco/blog/greenwashing-exemples>
-
- Site visité le 24/07/2023
URL : <https://www.guide-labels-alimentaires.com/>
URL : <https://www.dqsglobal.com/fr-ma/a-propos-de/certification/qu%22est-ce-que-la-certification>
- Site web visité le 06/08/2023
URL : <https://www.proneo-certification.fr/>
- Site web visité le 06/08/2023,
URL : <https://www.bna-groupe.org/fr/node/135>
- Site web visité le 07/08/2023
URL : https://fr.wikipedia.org/wiki/ISO_14001
- Site web visité le 15-08-2023
URL : <https://www.ecoconso.be>
- Site web visité le 08-08-2023
URL : <https://www.fairtradebelgium.be/fr/notre-approche/systeme-standards/>
- Site web visité le 17-08-2023
URL : <https://www.producteursbio-natpro.com/>
- Site web visité le 18-08-2023
URL : <https://www.favv-afsca.be/viepratique/etiquetage/>
- Site web visité le 18-08-2023
URL : https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_fr
URL : <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/serie-les-scandales-sanitaires-la-crise-de-la-dioxine-un-fiasco-politique-sanitaire-et-economique/10406264.html>
- Site visité le 23/08/2023
URL : <https://www.rtbef.be/article/tout-savoir-sur-l-afsca-depuis-quand-comment-pourquoi-payee-par-qui-9864639>
- Site visité le 23/08/2023
URL : <https://www.favv-afsca.be/professionnels/apropos/>
- Site visité le 23/08/2023
URL : <https://www.favv-afsca>

Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

- Le cours théorique
- Les hyperliens vers les sites web des structures professionnelles vues au cours
- Les fiches de synthèse des labels et des structures professionnelles
- De la documentation complémentaire relative au cours

4. Modalités d'évaluation

Principe

L'évaluation porte sur l'ensemble de la matière vue au cours.
Des travaux viennent compléter l'évaluation écrite.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Trv	30			Trv	30
Période d'évaluation	Exe	70			Exe	70

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

Dispositions complémentaires

En cas d'échec au Q1, il est possible de représenter :

- L'évaluation écrite ET la production journalière au Q3 si ces deux parties sont en échec au Q1.
- Seulement l'évaluation écrite au Q3 si la production journalière a été validée au Q1. Dans ce cas, les points de la production journalière du Q1 sont conservés.
- Seulement la production journalière au Q3 si l'évaluation écrite a été validée au Q1. Dans ce cas, les points de l'évaluation écrite du Q1 sont conservés.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2023-2024).