

# 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 312 Techniques d'éducation et de sensibilisation aux mutations agroécologiques			
Ancien Code	AGSA3B12	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	CISA3120		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Danielle FOSTER</b> (fosterd@helha.be)		
Coefficient de pondération	30		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### **Introduction**

L'unité d'enseignement « Techniques d'éducation et sensibilisation aux mutations agroécologique – Langue anglaise » permet de mettre en pratique les connaissances de la flore sauvage (des cours de botanique), l'utilisation de celle-ci, en pratiquant la langue anglaise (suite et mise en pratique des cours de communication langue anglaise).

L'apprentissage des techniques pédagogiques et leur mise en application font également partie du programme. La finalité de l'activité d'apprentissage est que l'étudiant puisse organiser son propre animation ou cours, avec transmission des savoirs-faire autour des plantes sauvages comestibles, en langue française ou anglaise.

### **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**

- 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
- 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
- 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales

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

- 5.2 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
- 5.3 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné

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

- 6.1 Raisonner et mettre en œuvre les techniques de production durable en permaculture, en agroécologie, biodynamisme, écopâturage, agroforesterie, ...

- 6.3 Favoriser la réintroduction des races rustiques, des anciennes variétés et de l'agroforesterie,
- 6.4 Raisonner et appliquer les techniques liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité, des certifications et des labels,

**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,
- 7.4 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des hommes et des animaux.

### **Acquis d'apprentissage visés**

Au terme de l'activité d'apprentissage, l'étudiant est capable d'utiliser la flore sauvage pour des applications pratiques et transmettre ses connaissances et savoir-faire via des activités en anglais ou français.

### **Liens avec d'autres UE**

Prérequis pour cette UE : AGSA1B05

Corequis pour cette UE : aucun

## **3. Description des activités d'apprentissage**

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

AGSA3B12A Techniques d'éducation et de sensibilisation aux mutations a 36 h / 3 C

### **Contenu**

Lors du cours, voici les ressources qui seront abordées et/ou co-construites :

Diverses méthodes d'animation et approches pédagogiques

Recettes pour cuisiner ou transformer les plantes sauvages comestibles

Création des supports pédagogiques telles fiches d'identification des plantes, animations et jeux originaux

L'organisation progressive de (au moins une) animation pour un public extérieur

### **Démarches d'apprentissage**

Sorties pédagogiques co-animées par l'enseignant et par les étudiants

Ateliers pratiques et participatifs

Gestion et execution d'un ou plusieurs projets de transmission (en anglais/français) via une activité de type atelier cuisine sauvage ou lactofermentation. Gestion de la préparation du contenu, budget, timing, etc.

### **Dispositifs d'aide à la réussite**

Références livres, vidéos, sites web

Pratique, correction et construction progressive des projet(s) finaux pendant les heures du cours

Disponibilité et guidance de l'enseignant-e pendant les cours et par mail

### **Sources et références**

[www.cuisinesauvage.org](http://www.cuisinesauvage.org)

[Learningherbs.com](http://Learningherbs.com)

[herbalrootszine.com](http://herbalrootszine.com)

[growforagecookferment.com](http://growforagecookferment.com)

[foragerchef.com](http://foragerchef.com)

[lechemindelanature.com](http://lechemindelanature.com)

[nicrunicuit.com](http://nicrunicuit.com)

Chauvet, M. Encyclopédie des plantes alimentaires

Couplan, F. Et Styner E., Plantes sauvages comestibles et toxiques - réédition 2020. Ed. Delachaux et nistlé

Wikipedia (en/fr), youtube, wordreference.com (dictionnaire en ligne)

### **Supports en ligne**

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

Les fiches plantes, notes et recettes vues au cours, partiellement disponibles sur ConnectED, complétées par notes prises pendant les cours, ainsi que des recherches extérieures.

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

Travail journalier:

La présence et participation active, en anglais, pendant les heures de cours sont obligatoires et compte pour 50% de la note finale. La présence aux cours est indispensable.

Projet(s):

Un ou plusieurs projets seront réalisés, (l'organisation des activités pour des participants extérieurs de la classe) et interviendront pour un total de 40%.

Examen : Un examen oral intervient pour 10%.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc	50			Evc	50
Période d'évaluation	Prj + Exo	50			Trv + Exo	50

Evc = Évaluation continue, Prj = Projet(s), Exo = Examen oral, Trv = Travaux

### Dispositions complémentaires

Q2 : Ni cours ni examen en Q2

Q3: Les présences et travail journalier ne sont pas rattrapables et donc 50% des points seront transmis avec la même pondération en Q3. Un nouveau projet sera présenté pour 40% pendant l'examen oral (10%) en Q3.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 67 du règlement général des études 2025-2026).