

Document d'accompagnement du référentiel de formation



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme : DNB

Classes de quatrième et troisième de l'Enseignement Agricole

Enseignement pratique interdisciplinaire (EPI) :

Végétaux cultivés

Objectif général :

Découvrir par la réalisation de projets, les activités professionnelles et les métiers liés au végétal et à l'utilisation des produits d'origine végétale dans un contexte de développement durable

Indications de contenus, commentaires, recommandations pédagogiques

L'enseignement pratique interdisciplinaire (EPI) « Les végétaux cultivés » a pour finalités la découverte des diverses activités, des métiers afférents à la production végétale, à la transformation et l'utilisation des produits d'origine végétale. L'étude ne se limite pas aux métiers de la production qu'elle soit agricole, horticole, viticole ou forestière mais peut s'étendre aux métiers liés à l'utilisation des plantes pour l'alimentation humaine ou animale, l'ornement, l'industrie pharmaceutique, la cosmétique, la production de matériaux isolants et d'énergie...

Cet EPI a pour ambition la découverte de la vie professionnelle et des métiers liés à l'agriculture au sens large. L'élève peut ainsi s'approprier l'environnement professionnel, en découvrir la diversité des activités et/ou métiers.

En s'appuyant sur le projet personnel de l'élève, cet EPI participe à la construction progressive de son projet professionnel, d'orientation et/ou de formation. Il constitue le support essentiel du parcours « Avenir », contribue au parcours « Citoyen » & « Culture ». Cet EPI participe également à l'acquisition du socle commun de connaissances, de compétences et de culture.

La réalisation de cet EPI est basée sur mise en œuvre d'une démarche de projets. Elle s'appuie sur des réalisations concrètes individuelles et/ou collectives. Elle permet à l'élève de créer du lien entre les différentes disciplines qui y contribuent pour construire son projet personnel. Dans ce cadre, ce dernier peut être amené à réaliser diverses activités

d'apprentissage simples, à observer des activités professionnelles et à y participer. Les activités d'apprentissage mises en œuvre sont des temps privilégiés pour développer des compétences plus particulièrement liées à l'habileté manuelle et à la socialisation des élèves qui ont ainsi la possibilité de s'intégrer dans un collectif par le travail en équipe.

Les enseignements dispensés dans le cadre de cet EPI privilégient des activités de découverte (visites, observations, recherches, enquêtes...) et les activités pratiques. Ces dernières s'inscrivent dans des démarches participant à l'Éducation au Développement Durable et à la transition agro-écologique.

Une approche transversale de cet EPI est privilégiée, les objectifs peuvent être abordés conjointement en s'appuyant sur des activités/réalisations collectives et/ou individuelles.

Objectif 1: Identifier les végétaux cultivés et la diversité des produits d'origine végétale en lien avec leurs modes de production.

Il s'agit au travers de cet objectif de permettre à l'élève de découvrir la diversité des plantes cultivées en interaction avec leur milieu ainsi que la diversité des produits issus destinés à la consommation animale ou humaine et/ou à la transformation qui en sont issus. Des activités de découverte, d'observations sur le terrain, de visites et de réalisation d'actes productifs simples en lien avec le(s) projet(s) sont privilégiées.

Objectif 1.1 : Observer différentes plantes cultivées, leur milieu de production et les différents produits issus de la production

Mots clés : nom vernaculaire/nom commun, famille de végétaux et de produits, parcelle plein air, plein champ, sous abris, hors-sol, ...

Objectif 1.2 : Identifier quelques plantes cultivées à divers stades en les classant suivant leur cycle

Le choix des cultures se fait en lien avec le contexte territorial et ses opportunités (système de production conventionnel, innovant, biologique, permaculturel ...) et l'exploitation et/ou l'atelier pédagogique support de formation de l'établissement.

Mots clés : végétaux annuels, bisannuels, pérennes/vivaces, cycle de production, stade de développement, stade phénologique, ...

Objectif 1.3 : Observer les différentes composantes d'un agro-écosystème

Objectif 1.4 : Identifier quelques interactions entre les différentes composantes d'un agro-écosystème

Pour la réalisation de cet objectif, il convient de privilégier des approches pluri et interdisciplinaire afin de croiser les regards autour de notions relatives à l'agro-écosystème.

Mots clés : sol, végétal, climat, peuplement, biotope, biocénose, biodiversité, biodiversité fonctionnelle, ...

Objectif 2 : Réaliser un projet mettant en œuvre des activités de production et/ou de transformation de produits végétaux en respectant la réglementation en matière de santé, de sécurité et d'environnement dans un contexte de transition agro-écologique

Produire et consommer local en proposant des produits de qualité est au cœur de la démarche " Produire autrement". L'EPI " végétaux cultivés " est au croisement de cette problématique : une éthique du goût, de la qualité des produits, participe à l'émergence de nouveaux modèles de production, de nouveaux modes d'alimentation et de consommation. Il convient de concevoir, en lien avec le territoire, des projets dont la visée est de mettre en œuvre des activités de production, par le prisme du produit de consommation et ainsi de sensibiliser les élèves aux problèmes de qualité sanitaire et environnementale. En fonction de la thématique retenue et des modalités de réalisation, différentes disciplines seront concernées et seront partie prenante du projet.

Lors de la réalisation du projet, les activités concrètes favorables au développement d'initiatives et à l'implication de l'élève sont privilégiées.

Objectif 2.1 : Identifier les différentes étapes de l'élaboration d'un processus de production support du ou des projets

La nature du projet et le type de produit issu de la production déterminent les étapes du processus de production. Les élèves sont associés à leur choix en tenant compte des diverses contraintes.

Mots clés : contexte local, finalité du projet, modalités de production, ITK, devenir du produit, ...

Objectif 2.2 : Identifier, à travers la fabrication de produits simples, l'incidence de la qualité des matières premières sur la qualité du produit transformé

En lien avec la thématique du projet, la fabrication de produits simples tels que : jus de fruit, compote, confiture, soupe, farine, pain... est souhaitable pour mieux appréhender les caractéristiques des matières premières et leurs incidences sur la qualité du produit destiné à la consommation.

Mots clés : composition du produit (glucides, protides, lipides, vitamines, fibres), qualité organoleptique, conservation, fiche de fabrication, qualité sanitaire, ...

Objectif 2.3 : Repérer, dans les pratiques de productions, les paramètres liés aux exigences de la transformation

Mots clés : intrants, cycle de production, ITK, cahier des charges, opérations culturales, qualité du produit fini, ...

Objectif 2.4 : Réaliser différentes opérations techniques participant à des processus de production en respectant les consignes, les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans un contexte de transition agro-écologique

Compte tenu de l'âge des élèves, une vigilance particulière doit être portée au respect des règles relatives à l'hygiène et à la sécurité en situation de travail.

Mots clés : implication, respect des consignes, disponibilité, organisation, méthodologie, rigueur, précision, communication, ...

Objectif 2.5 : Observer des chantiers mécanisés en portant une attention particulière à la régulation collective ainsi qu'aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur

La conduite de processus de production nécessite l'utilisation de machines et la mise en place de nombreux chantiers mécanisés où la part du travail en équipe est conséquente. Il convient d'observer et de mettre en évidence le rôle de chacun des acteurs dans des situations diverses afin de mieux appréhender la réalité des situations en entreprise et les compétences à acquérir.

Objectif 2.6 : Effectuer des enregistrements, des relevés au cours des activités de production pour assurer la traçabilité et rendre compte

Les contextes de travail sont variés, les situations d'apprentissage sont diverses, il convient de donner une démarche aux élèves lors de mise en situation pour enregistrer, présenter, communiquer, débattre, ...

Objectif 3 : Identifier les activités professionnelles et les métiers du secteur végétal, de la production à l'utilisation des produits en lien avec les formations conduisant à ces métiers

Lors de la réalisation de projet(s) pour la mise en œuvre de l'objectif 2, il s'agit de présenter, à l'échelle du territoire, les métiers et activités inhérents à la production de végétaux cultivés, à leur utilisation et/ou transformation.

Au travers d'une ou plusieurs filières, les élèves vont repérer les différents acteurs, leurs rôles depuis la production jusqu'à la consommation afin de les amener à identifier la diversité des métiers et leur spécificité. Des activités sous forme de travail de groupes donnant lieu à des exposés, des restitutions peuvent être envisagées dans ce cadre.

Objectif 3.1 : Identifier les différents métiers liés aux productions végétales et à la transformation des produits végétaux

Mots clés : métiers en lien avec les productions végétales agricoles, horticoles, viticoles, condimentaires, à parfum et avec les espaces forestiers ... métiers liés à la transformation des végétaux ou produits d'origine végétale pour l'alimentation humaine ou animale, l'ornement, l'industrie pharmaceutique, la cosmétique, la production de matériaux isolants et d'énergie...

Il convient pour les objectifs 3.2 et 3.3 de s'appuyer sur des visites d'entreprises, les stages et les activités pratiques pour amener les élèves à réfléchir aux conditions particulières d'exercice des métiers de la production végétale et de la transformation.

Objectif 3.2 : Caractériser les principales activités liées à ces métiers en précisant l'impact sur l'environnement et le territoire

Mots clés : activités de production, de commercialisation, de transformation, ...

Objectif 3.3 : Repérer les conditions d'exercice des métiers identifiés et leurs exigences spécifiques

Mots clés : métiers d'extérieur pour la production, laboratoire ou usine de transformation, espace de commercialisation, produits vivants, conditions climatiques, saisonnalité, hygiène, sécurité, environnement, EPI, ...

Objectif 3.4: Identifier la diversité des formations conduisant aux métiers de la production végétale et de la transformation

Après avoir identifié les diverses formations, Il s'agit de mettre en perspective les cursus de formation et leurs différentes voies avec les métiers de la filière production "végétaux cultivés" et de la transformation/commercialisation. Pour cet objectif, il faut privilégier des rencontres entre acteurs de la formation et apprenants (apprentis/élèves) lors de visites d'établissement de formation, de salons de la formation. Des témoignages d'anciens apprenants lors de forums organisés dans vos établissements sont pertinents pour sensibiliser ces jeunes publics en quête de repères.

Objectif 4 : Elaborer un projet personnel de formation et/ou professionnel

Objectif 4.1: Identifier les étapes de construction d'un projet professionnel et d'un projet de formation y conduisant

Objectif 4.2: Agir en citoyen autonome et responsable dans la construction d'un projet personnel

Cet objectif global est transversal, il relève de l'ensemble de l'équipe pluridisciplinaire. Il vise à permettre à l'élève d'acquérir des éléments de réflexion en vue de l'élaboration de son projet professionnel et de la construction de son projet de formation.

Activités pluridisciplinaires

L'approche interdisciplinaire doit permettre aux élèves de s'approprier la démarche de projet. Ce projet sert de support à la découverte de la vie professionnelle des métiers relatifs aux végétaux cultivés. Les enseignements s'appuient sur des situations plurielles et contextualisées, celles-ci doivent être variées pour privilégier la diversité des apprentissages. Les activités d'apprentissage conduites dans cet EPI relèvent de plusieurs disciplines qu'il conviendra d'identifier en fonction de la nature du projet.

Quelques idées de thématique (non-exhaustives) :

- jardin vivrier ; médicinal
- verger, agroforesterie, espace forestier ;
- espace permaculturel ;
- biodiversité et jardins durables ;
- atelier de commercialisation (circuit court, AMAP, ...)
- micro-parcelles cultivées pour l'alimentation animale et/ou humaine ;
- micro-parcelles cultivées pour une production ornementale ;
- suivi de cultures de l'exploitation ;
- atelier de transformation de produits végétaux ;
- atelier de dégustation de produits végétaux ;
- atelier fleurs comestibles, légumes – fruits anciens ;
- atelier cosmétique (beauté par les plantes) ;
- atelier biomasse, énergie...

...