

BACHELOR AGRO : MENTION « ALIMENTATION ET AGROALIMENTAIRE DURABLES »



Le secteur de l'agroalimentaire est en pleine mutation.

Les enjeux actuels sont multiples :

- produire une alimentation saine, sûre, traçable, durable et accessible
- décarboner et engager une réelle transition environnementale
- renforcer la performance industrielle et la capacité d'innovation

C'est un secteur dynamique en constante évolution pour répondre aux attentes des consommateurs et aux défis globaux.

UNE FORMATION POUR RELEVER LES DEFIS DU SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Le bachelor agro prévoit de répondre à ces défis en formant de futurs diplômés à des compétences techniques recherchées par les professionnels. Les fonctions identifiées sont :

- le pilotage technique d'une production et son optimisation
- la contribution à l'animation du système Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement
- la conduite de projets de Recherche-Développement dans une dynamique de durabilité
- le management du travail

LES EMPLOIS VISÉS, DES RÔLES CLÉS À RESPONSABILITÉS

Le futur diplômé peut exercer son activité dans une variété d'emplois reflétant la diversité des entreprises du secteur agroalimentaire. Cette diversité se manifeste tant par les secteurs d'activité (lait, viande, céréales, fruits et légumes, aliments pour animaux etc.) que par la taille des entreprises. Dans les entreprises industrielles, les emplois sont principalement axés sur la gestion de la production, nécessitant une prise de recul, ainsi que sur le développement de solutions durables (produits et/ou processus). Dans les PME, les emplois sont plus polyvalents.

Exemple de types de métiers possibles après la formation :

Les intitulés des postes présentés ci-dessous sont donnés à titre indicatif : selon les structures, les appellations peuvent varier, mais les fonctions et missions associées demeurent comparables.

Superviseur de
production junior

• **Exemples de missions** : organisation de la production, analyse des dysfonctionnements, mise en oeuvre des solutions techniques, logistiques et/ou humaines...

• **Service d'accueil dans l'entreprise agroalimentaire** : Service Production

Animateur
amélioration continue

• **Exemples de missions** : exploitation des indicateurs de performances, évaluation de l'impact environnemental d'une production, mise en oeuvre de solutions techniques durables..

• **Service d'accueil dans l'entreprise agroalimentaire** : Service Production

Responsable Hygiène,
Sécurité et
Environnement

• **Exemples de missions** : formation du personnel en HSE, évaluation des conditions de travail et proposition d'amélioration, contribution au respect des règles d'hygiène et de sécurité...

• **Service d'accueil dans l'entreprise agroalimentaire** : Service Qualité

Assistant-Responsable
Qualité

• **Exemples de missions** : réalisation d'audits, rédaction de procédures, contribution à l'obtention de certifications, traitement des non-conformités...

• **Service d'accueil dans l'entreprise agroalimentaire** : Service Qualité

Assistant ingénieur en
R&D

• **Exemples de missions** : participation au dimensionnement de nouveaux équipements, collaboration aux essais pilote, organisation de la mise en production d'un nouveau produit...

• **Service d'accueil dans l'entreprise agroalimentaire** : Service R&D

LES DIFFERENTS TYPES DE COMPETENCES VISEES PAR LE BACHELOR AGRO MENTION « ALIMENTATION ET AGROALIMENTAIRE DURABLES »

Les blocs des différentes mentions du bachelor agro sont divisés en 3 catégories : les compétences **transversales** (intégrées à tout diplôme de grade L), les compétences **communes** (propres à toutes les mentions du bachelor agro) et les compétences **spécifiques** liées à la mention.

LES BLOCS DES COMPETENCES « TRANSVERSALES »

Ces blocs visent la capacité à travailler en autonomie et en responsabilité au sein d'une entreprise. Ils sont au nombre de 5. Sont inscrits ci-dessous quelques indications permettant d'aider à en saisir la portée.

1- Utiliser les outils numériques de référence

- Utiliser efficacement les outils numériques pour la supervision d'une production
- Sécuriser et partager l'information pour appuyer la prise de décision
- **Exemples de situations professionnelles** : *utiliser un logiciel de gestion de production, créer un tableau de suivi de non-conformités, mettre en place des outils collaboratifs pour animer un projet de développement.*

2 - Exploiter des données à des fins d'analyse

- Sélectionner les données pertinentes d'un dossier technique
- Développer une argumentation, à partir d'indicateurs de performance
- **Exemples de situations professionnelles** : *exploiter des indicateurs de production, synthétiser des résultats d'essais techniques, relever des données et analyser les écarts au cahier des charges.*

3 - S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit et dans au moins une langue étrangère

- Transmettre des informations claires aux collaborateurs, aux fournisseurs et aux clients, parfois dans un contexte international
- **Exemples de situations professionnelles** : *rédiger une procédure Qualité, élaborer un cahier des charges-client, rédiger une documentation technique, animer des réunions avec les fournisseurs, organiser des formations techniques.*

4 - Se positionner vis-à-vis d'un champ professionnel

- Comprendre l'entreprise agroalimentaire et ses relations avec les partenaires extérieurs
- Se situer en tant que futur professionnel de l'entreprise et valoriser ses compétences
- **Exemples de situations professionnelles** : *réaliser une cartographie des métiers et des débouchés du secteur de l'agroalimentaire, concevoir un portfolio de compétences ou un CV, valoriser ses expériences par une analyse réflexive.*

5 - Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- Prendre des décisions en tenant compte de la durabilité économique, sociale et environnementale et du respect de l'éthique.
- Se situer dans une entreprise et assumer un rôle et des responsabilités
- Travailler en équipe comme en autonomie et analyser ses actions pour progresser
- **Exemples de situations professionnelles** : *définir son rôle dans une équipe, contribuer à un projet collectif dans le respect de la RSE, aménager un poste de travail pour un salarié en situation de handicap.*

LES BLOCS DES COMPETENCES « COMMUNES »

Ces blocs recouvrent les compétences nécessaires à la gestion du travail et à l'accompagnement au changement dans les entreprises agroalimentaires. Ils sont au nombre de 2.

Manager le travail dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires en s'appuyant sur une démarche RSE

- Organiser et encadrer le travail dans les entreprises, en tenant compte des enjeux humains et de la responsabilité sociétale et environnementale.
- Développer une posture de manager, d'encadrant capable de fédérer une équipe, d'accompagner la montée en compétences et d'intégrer les principes de durabilité dans l'organisation du travail.
- **Exemples de situations professionnelles** : *accueillir et former un nouveau salarié, conduire des entretiens individuels du personnel, organiser le planning de travail en intégrant la réglementation et les règles de santé-sécurité, mettre en place des pratiques de management participatif pour améliorer la cohésion d'une équipe, adapter l'organisation du travail pour réduire l'empreinte environnementale.*

Accompagner aux transitions et à la conduite du changement dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires

- Comprendre et accompagner les processus de transition dans les entreprises agroalimentaires.
- Accompagner un collectif d'acteurs, mobiliser des méthodes et outils adaptés pour innover et transformer les pratiques.
- **Exemples de situations professionnelles** : *animer un atelier collectif pour sensibiliser aux nouvelles réglementations environnementales, adapter le système de production dans une perspective de durabilité, piloter un projet de transition énergétique.*

LES BLOCS DE COMPETENCES SPECIFIQUES A LA MENTION :

Les champs de compétences identifiés lors d'enquêtes auprès des professionnels se déclinent en blocs de compétences visées spécifiquement dans la formation du bachelor agro mention « Alimentation et Agroalimentaire Durables ». Les blocs sont illustrés et présentés ci-dessous.

Blocs de compétences spécifiques à la mention « Alimentation et agroalimentaire durables (AAD) » :

Cette mention prépare les apprenants à intervenir dans le secteur de l'agro-alimentaire avec des responsabilités liées à la production, à la qualité et au développement.

Champ de compétences :
Pilote d'une production alimentaire

Finalité : Assurer la continuité de la production dans le respect du cahier des charges, de la réglementation et des politiques QHSE de l'entreprise

Champ de compétences :
Mise en œuvre de la politique QHSE

Finalité : Garantir un produit sain élaboré dans des conditions sûres et durables

Champ de compétences :
Optimisation de process de productions alimentaires

Finalité : Améliorer les performances de la ligne de production en prenant en compte les enjeux environnementaux

Champ de compétences :
Identification de solutions innovantes et durables

Finalité : Répondre aux enjeux des transitions et aux évolutions sociétales en matière de consommation en préservant les équilibres économiques

Bloc 8 : Superviser une production agroalimentaire dans une logique de durabilité

C8.1 **Piloter** une production en respectant la réglementation et les principes QHSE

C8.2 **Optimiser** une production dans une logique de durabilité

Attendus : Prendre en charge le pilotage d'une production, dans une dimension humaine et technique et s'inscrire dans une dynamique de projet, en tenant compte des données de performance et de durabilité.

Bloc 9 : Mettre en œuvre des projets de Recherche et Développement en alimentation, en lien avec les transitions

C9.1 **Conduire** un projet d'innovation - produit à impact agroécologique raisonné

C9.2 **Améliorer** un processus de transformation en optimisant l'utilisation des ressources

Attendus : Participer au développement de nouveaux produits, en prenant en compte la dimension durable, faire preuve d'un esprit d'innovation technique, dans une optique d'éco-conception.

DES PARCOURS SPECIFIQUES POSSIBLES POUR LA MENTION AAD

Pour garantir la pertinence de la formation et répondre aux besoins des territoires, les consortiums peuvent élaborer des parcours spécifiques. La création d'un tel parcours permet aux équipes pédagogiques d'ancrer la formation dans des situations concrètes et des contextes professionnels réels de territoires et de secteurs d'activité.

Quelques exemples de parcours possibles qui pourraient être proposés :

Parcours autour d'une filière : telle que les produits laitiers, les produits carnés, les produits céréaliers ou brassicoles
Parcours autour des circuits courts : partenariat avec des producteurs locaux et des entreprises artisanales.

LES AFFINITES ET LES LIENS BTSA

Le bachelor agro mention AAD constitue la continuité naturelle du BTSA BIOQUALIM. Des affinités plus ou moins fortes existent avec d'autres BTSA. Les parcours individuels prolongeant un BTSA avec bachelor agro pour lesquels les affinités sont plus faibles sont à envisager au cas par cas.

BTSA BIOQUALIM

- Solide maîtrise de la conduite et du contrôle d'une production
- **Apports du bachelor agro AAD: pilotage, prise de recul et de responsabilités**

BTSA ANABIOTEC

- Solide maîtrise de l'organisation des contrôles et de la mise en oeuvre des analyses ...
- **Apports du bachelor agro AAD: ouverture vers la production alimentaire, le développement et la qualité**

Technico-commercial option Alimentation et boissons, Viticulture-oenologie

- Solide maîtrise de la négociation commerciale (TC) et des techniques oenologiques (VO)
- **Apports du bachelor agro AAD: approfondissement du secteur agroalimentaire**

Autres parcours :

selon le profil des étudiants et les projets professionnels identifiés

LES PERIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL (PFMP)

Les Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) permettent d'ancrer la formation dans des situations réelles et d'évaluer les compétences visées.

Quelques exemples de missions confiées en stage, selon le service.

Service Production

- Organise l'approvisionnement de la ligne
- Relève les indicateurs de performance industrielle d'une ligne
- Mesure les écarts éventuels

Service Qualité

- S'assure du respect des réglementations
- S'assure de la qualité des matières premières
- Réalise des audits internes

Service Recherche et Développement

- Participe au dimensionnement de nouvel équipement
- Prend contact avec des fournisseurs
- Collabore aux essais pilotes en laboratoire ou plateforme technologique