



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**REFERENTIEL DE DIPLOME**

**Diplôme national de 1<sup>er</sup> cycle en sciences et techniques de  
l'agronomie, dénommé « Bachelor Agro ».**

**« ALIMENTATION ET AGROALIMENTAIRE DURABLES »**



# SOMMAIRE

REFERENTIEL D'ACTIVITES	3
1. Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel	4
2. Emplois visés par le diplôme	10
3. Fiche descriptive d'activités (FDA)	12
4. Liste des situations professionnelles significatives et finalités du travail	16
REFERENTIEL DE COMPETENCES	17
1. Liste des compétences attestées par le diplôme	18
2. Blocs de compétences transversales	20
3. Blocs de compétences communes aux différentes mentions du Bachelor Agro	21
4. Blocs de compétences spécifiques à la mention « Alimentation et agroalimentaire durables »	23
REFERENTIEL D'EVALUATION	25
1. Modalités et critères d'évaluation des différents blocs	26
2. Evaluation des blocs transversaux	27
3. Critères d'évaluation des blocs communs au « Bachelor Agro »	28
4. Critères d'évaluation des blocs spécifiques à la mention « Alimentation et agroalimentaire durables »	30
REFERENTIEL DE FORMATION	31
1. Recommandations sur la mention « Alimentation et agroalimentaire durables »	32
2. Conditions d'atteinte des compétences pour les blocs spécifiques à la mention	32

## REFERENTIEL D'ACTIVITES

*Le référentiel d'activités du Bachelor Agro mention « Alimentation et agroalimentaire durables », décrit les emplois de niveau 6 exercés par des femmes et des hommes dans le secteur de l'agroalimentaire.*

*Le référentiel d'activités est composé de quatre parties :*

- *la première partie fournit les informations relatives au contexte socio-économique du secteur professionnel concerné ;*
- *la deuxième partie présente les emplois visés par le diplôme et leurs descriptions ;*
- *la troisième partie est constituée de la fiche descriptive d'activité (FDA) ;*
- *la quatrième partie présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.*

### 1.1. Caractéristiques du secteur

Le secteur agroalimentaire représente l'ensemble des entreprises qui transforment les matières premières issues de l'agriculture, de l'élevage ou de la pêche en produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale. Il joue un rôle clé dans l'aménagement et la vitalité du territoire puisqu'il transforme 70 % de la production agricole française.

Il est le premier secteur industriel français en termes d'emplois (463 334 emplois équivalent temps plein au 31 décembre 2021) et en chiffre d'affaires (212 Md €), réalisé par 19 037 entreprises. Ce secteur est très concentré, les grandes entreprises (> 5000 salariés) réalisent 44 % du chiffre d'affaires. Si on y ajoute les 357 entreprises de taille intermédiaire, cette part monte à 86 %.

En 2021, le taux de valeur ajoutée de l'industrie agroalimentaire (IAA) hors artisanat atteint 20 % contre 26 % dans l'industrie manufacturière. Il est le plus élevé dans la fabrication de boissons (29 %), la boulangerie-pâtisserie industrielle (26 %), et les autres produits alimentaires (24 %) notamment le chocolat, le thé, le café et les condiments. À l'inverse, il est le plus faible dans la fabrication d'huiles et de graisses (11 %). Le taux de valeur ajoutée est en moyenne plus élevé dans les microentreprises que dans les grandes entreprises.

Les IAA sont touchées par une hausse des coûts de revient, notamment dans le secteur des corps gras (beurre et crème, huile) ainsi que des produits exotiques (cacao, café).

En 2022, la France est le deuxième pays de l'Union Européenne, derrière l'Allemagne, en ce qui concerne le chiffre d'affaires global généré par le secteur agroalimentaire. Elle arrive au premier rang européen pour la fabrication de boissons.

Un quart du chiffre d'affaires des IAA françaises provient des ventes réalisées à l'étranger. Ce chiffre s'élève à 42% dans l'ensemble de l'industrie manufacturière. Le taux d'exportation varie cependant beaucoup d'une activité à l'autre : de 11 % pour la transformation de viande ou poisson, à 48 % pour les denrées peu périssables comme les huiles et graisses. En moyenne, le chiffre d'affaires à l'export augmente de 17 % sur un an, quasiment comme dans l'industrie manufacturière dans son ensemble (+18 %).

Un contrat stratégique de filière, initié en 2013 et fondé sur des engagements réciproques entre les entreprises et les pouvoirs publics, a permis au secteur agroalimentaire de répondre à de nouvelles problématiques :

- l'évolution des modes de consommation nécessitant l'évolution des produits et des compétences
- le besoin d'adaptation des process industriels pour répondre aux enjeux de transition numérique et agroécologique du secteur et aux attentes des consommateurs en matière d'information sur les produits et de respect de l'environnement

<sup>1</sup> Panorama des industries agroalimentaires – édition 2024 – MASA

<sup>2</sup> Agreste – Graph'Agri 2024

<sup>3</sup> Avenant au Contrat stratégique de la filière agroalimentaire 2022/23 – France Relance

<sup>4</sup> Le cahier expert de l'APECITA – L'emploi dans l'agroalimentaire

<sup>5</sup> Baromètre économique de l'ANIA – Novembre 2024

<sup>6</sup> Site du MASA

<sup>7</sup> Le Réseau des ARIAs de France – L'agro recrute.fr

<sup>8</sup> OCAPIAT – les observatoires des métiers

<sup>9</sup> Site [www.ecologie.gouv.fr](http://www.ecologie.gouv.fr) – données du 3 janvier 2023

En 2022, un avenant au contrat stratégique de la filière agroalimentaire a défini de nouveaux objectifs. Trois domaines ont été identifiés comme prioritaires et essentiels :

- la transition agroécologique, avec une feuille de route ambitieuse de décarbonation de la filière, qui vise à réduire les émissions de gaz à effet de serre de 40 %, par rapport au niveau de 2015, d'ici à 2030.
- la compétitivité et la souveraineté qui constituent des axes essentiels pour assurer la résilience des industries agroalimentaires et garantir la sécurité alimentaire.
- la cohésion et la formation pour consolider le positionnement des industries en tant qu'acteurs majeurs de l'emploi, de la solidarité et de la cohésion des territoires. L'accent est mis sur le développement des compétences et l'attractivité du secteur, favorisant ainsi l'intégration de nouveaux talents et la stabilité de l'emploi dans les régions.

L'industrie agroalimentaire française est en pleine mutation, cherchant à allier performance économique, traçabilité, sécurité sanitaire, innovation et responsabilité sociale et environnementale. C'est un secteur dynamique qui continue d'évoluer pour répondre aux attentes des consommateurs et aux défis globaux.

## **1.2. Environnement politique, social, réglementaire du secteur professionnel**

Le secteur agroalimentaire est soutenu et stimulé par des programmes d'appui nationaux et des exigences réglementaires européennes et mondiales.

### **a. La loi EGalim**

La loi EGalim, « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » est une loi française de 2018 issue des États généraux de l'alimentation lancés en 2017. Elle a été complétée par la loi dite « EGalim 2 » en 2021 puis la loi « EGalim 3 » en 2023.

Elle est le reflet d'une demande sociétale forte pour une alimentation saine, durable et accessible à tous. Cette loi vise à réformer les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire autour de trois principaux enjeux et objectifs :

- Améliorer le revenu des producteurs en rétablissant l'équilibre des relations commerciales producteurs-grande distribution ;
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production ;
- Favoriser l'accès des consommateurs à une alimentation de qualité, saine et durable. Les producteurs sont incités par les pouvoirs publics et les collectivités territoriales à participer à la construction des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT).

Elle a fixé l'objectif d'offrir au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques, dans les repas servis en restauration collective. Cette mesure s'applique depuis le 1er janvier 2022 à tous les restaurants collectifs de service public (scolaire et universitaire, hôpitaux, médico-social, administrations...), et depuis le 1er janvier 2024 aux établissements privés.

### **b. La sécurité sanitaire de l'alimentation**

Le « Paquet hygiène » est constitué d'un ensemble de règlements qui s'appliquent à l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport. Il joue un rôle crucial dans la garantie de la sécurité alimentaire en Europe, en responsabilisant les professionnels et en assurant des contrôles rigoureux pour protéger les consommateurs.

Après des années de gestion partagée entre la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) et la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), le gouvernement français a choisi en 2022 de rassembler sous un pilotage unique, la police en charge de la sécurité sanitaire des aliments (PSU : Police Sanitaire Unique), sous l'égide du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire. Cette nouvelle organisation vise à faciliter la gestion des crises sanitaires. Elle permet également le renforcement quantitatif et qualitatif des contrôles à travers un dispositif de

programmation, une méthodologie et un processus uniformisés des inspections. Enfin, cette mesure répond aux attentes croissantes des consommateurs en matière de sécurité sanitaire de leur alimentation. La normalisation propose au secteur des IAA des outils consensuels pour établir des règles communes, d'application volontaire, répondant à leurs enjeux. Elle permet de contribuer à l'organisation d'une concurrence loyale entre les opérateurs à l'échelle internationale et de protéger des dénominations ou des caractéristiques spécifiques de produits.

La norme ISO 22000 est la seule norme volontaire internationale sur le management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle permet de démontrer une aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, mais aussi à fournir en permanence des produits finis et sûrs

Au niveau mondial, l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) et le Codex Alimentarius, l'organisme chargé des normes internationales en matière alimentaire, sont acteurs pour harmoniser les réglementations et développer les bonnes pratiques.

#### c. Le Programme National pour l'Alimentation (PNA)

Le PNA3, mis en œuvre depuis 2019 en cohérence avec le Programme National Nutrition Santé (PNNS4), et coordonné par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (MASA), avait pour objectif d'accompagner la transition vers une alimentation saine et durable pour tous. Pour cela, il a mis en œuvre sur la période 2019-2024, trente actions à travers trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation à l'alimentation, et deux axes transversaux : la restauration collective et les Projets Alimentaires Territoriaux.

Des évolutions positives ont été observées entre 2019 et 2024 en ce qui concerne :

- les accords collectifs vers une amélioration de la qualité nutritionnelle et la durabilité de l'offre alimentaire et notamment celui sur la réduction de la teneur en sel dans le pain (- 25 % de sel entre 2018 et 2023);
- les outils mis à disposition pour lutter contre le gaspillage alimentaire, comme le label «antigaspi», les modèles de conventions de don ou le centre de ressources de l'Ademe ;
- la publication d'un vademecum sur l'éducation à l'alimentation et au goût, et le déploiement des «Classes du goût» et du dispositif «Plaisir à la cantine» ;
- l'accompagnement de la restauration collective pour la mise en œuvre des objectifs de la loi EGalim
- le déploiement des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) pour atteindre 451 PAT reconnus par le MASA en 2024.

Un Plan National pour l'alimentation (PNA4) est envisagé sur la période 2025-2030. Une mise en consultation a débuté en avril 2025.

#### d. Les Projets Alimentaires Territoriaux

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Portés le plus souvent par des collectivités territoriales, ils s'appuient sur un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire et la définition d'actions opérationnelles visant la réalisation du projet, dans le cadre d'une démarche ascendante. Ils peuvent jouer un rôle capital pour accélérer la transition agricole et alimentaire dans les territoires, en rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et permettre de développer des relations entre territoires urbains et ruraux.

### 1.3. Types d'entreprises et/ou d'établissements concernés

En 2022, les IAA constituent un secteur important en termes d'emplois, avec 470 200 salariés, dont plus de 160 000 dans les 24 grandes entreprises. La Bretagne, les Pays de la Loire, Auvergne-Rhône-Alpes, la Nouvelle-Aquitaine et l'Île-de-France regroupent plus de la moitié (54 %) des salariés des établissements agroalimentaires.

L'enquête annuelle sur les besoins en main d'œuvre de France Travail, publiée en avril 2024, montre que le secteur doit faire face, à la fois à de forts besoins en emplois et en compétences et à un important renouvellement de main d'œuvre.

En 2023, les secteurs les plus pourvoyeurs d'emplois sont :

- le secteur de la viande et des préparations de produits à base de viande (26 % des salariés de la filière) ;
- la fabrication industrielle des produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires (14 %) ;
- les produits laitiers (11 %) ;
- la fabrication des boissons (10 %).

33 830 offres ont été confiées à France Travail. Parmi elles, le métier lié à la production alimentaire est le plus recherché avec la conduite d'équipement de production alimentaire (19,7 %).

Les embauches au sein de la filière présentent les caractéristiques suivantes :

- Elles concernent plus de jeunes que les autres secteurs en moyenne : 35 % des embauches correspondent à des jeunes de moins de 25 ans, alors que ces derniers représentent 28 %, tous secteurs confondus ;
- La part des recrutements en contrat à durée indéterminée (CDI) augmente de 6 % par rapport à 2022, alors que celle des contrats à durée déterminée (CDD) de moins de six mois diminue de 3 % ;
- La part des recrutements en CDI atteint au total 30 % (contre 18 % tous secteurs confondus). La part des CDD de sept mois et plus représente 11 % (contre 6 % en moyenne pour les autres secteurs), celle des CDD d'un à six mois 22 % (contre 14 %) et les CDD de moins d'un mois 37 % (contre 62 %).

Le Service de la Statistique et de la Prospective du ministère en charge de l'agriculture, s'appuyant sur la nomenclature des activités française (NAF), distingue dix grandes familles dans les industries alimentaires :

- transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande
- transformation et conservation de poissons, crustacés et mollusques
- transformation et conservation de fruits et légumes
- fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
- fabrication de produits laitiers
- travail des grains et fabrication de produits amylacés
- fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires
- fabrication d'autres produits alimentaires (sucre, chocolat, plats cuisinés ...)
- fabrication d'aliments pour animaux
- fabrication de boissons

#### **1.4. Enjeux, facteurs d'évolution et de variabilité en cours**

La filière agroalimentaire se trouve aujourd'hui à un carrefour stratégique, confrontée à des enjeux qui redéfinissent ses pratiques et ses perspectives d'avenir. Ces défis, à la fois globaux et spécifiques, exigent innovation et adaptabilité pour assurer la pérennité et la responsabilité du secteur.

##### **a. L'attractivité**

Malgré son statut de premier secteur industriel en France, tant en termes d'emplois que de chiffre d'affaires, le secteur de l'agroalimentaire fait face à des difficultés de recrutement. Les métiers de l'agroalimentaire souffrent d'un déficit d'image et d'une perception négative, ce qui freine leur attractivité. Pour y remédier, des initiatives sont mises en place pour valoriser les métiers et améliorer les conditions de travail. Par exemple, la Semaine Nationale de l'Emploi dans l'Agroalimentaire (SNEA) vise à faire découvrir les opportunités de formation et d'emploi dans ce secteur.

##### **b. Les enjeux environnementaux : agroécologie, durabilité et respect de l'environnement**

La question de l'impact environnemental est au cœur des préoccupations actuelles de l'industrie agroalimentaire. La production alimentaire est une source majeure de consommation d'eau et d'énergie,

ainsi qu'un contributeur significatif aux émissions de gaz à effet de serre. Face à cela, l'industrie est appelée à innover pour réduire son empreinte écologique. Cela passe par une approche agroécologique avec l'adoption de pratiques agricoles durables, l'optimisation des chaînes de production et de distribution pour minimiser les pertes et le gaspillage, et l'investissement dans des technologies propres.

La durabilité est désormais une priorité absolue. De l'approvisionnement responsable en matière premières aux emballages biodégradables, l'innovation verte est au cœur des stratégies pour un avenir plus durable. Les entreprises agroalimentaires sont appelées à maîtriser la conservation des ressources, en réduisant les émissions de carbone et en favorisant une économie circulaire.

La Feuille de Route pour l'Economie Circulaire (FREC) décline de manière opérationnelle la transition à opérer pour passer d'un modèle économique linéaire « fabriquer, consommer, jeter » à un modèle circulaire qui intégrera l'ensemble du cycle de vie des produits, de leur écoconception à la gestion des déchets, en passant par leur consommation et en limitant les gaspillages.

Cette feuille de route permet en outre à la France d'atteindre certaines cibles des objectifs du développement durable de l'Agenda 2030 des Nations unies, en particulier l'objectif « d'établir des modes de consommation et de production durables ».

#### Réduction des déchets et du gaspillage alimentaire

La loi relative à l'Anti Gaspillage alimentaire et à l'Economie Circulaire (AGEC) fait aujourd'hui de la transition écologique un des enjeux majeurs pour toutes les entreprises alimentaires.

En France, les pertes et le gaspillage alimentaire atteignent 10 millions de tonnes de produits par an, représentant une valeur commerciale de 16 milliards d'euros. En 2022, les déchets alimentaires sont composés de 43% de déchets comestibles assimilés à du gaspillage alimentaire. Ce gaspillage entraîne une utilisation inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, ainsi que des émissions de gaz à effet de serre évitables, estimées à 3 % des émissions nationales par l'Ademe (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie).

Ces déchets qui pourraient être évités, n'auraient pas besoin d'être traités, réduisant ainsi les coûts de gestion associés. Toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation, contribuent à ces pertes et gaspillages. Réduire ce gaspillage est donc un défi crucial pour les professionnels du secteur.

Au niveau européen, des mesures sont prises également concernant les emballages. Le règlement sur les emballages et les déchets d'emballages a été adopté au printemps 2024 à travers un accord interinstitutionnel. Ce règlement vise à réduire les emballages superflus, à encourager l'utilisation d'emballages réutilisables, à rendre tous les emballages mis sur le marché de l'Union européenne recyclables d'ici 2030 et à augmenter l'utilisation de matières recyclées dans les emballages en plastique. L'objectif est de promouvoir l'éco-conception et la circularité des matériaux et des emballages, en favorisant le recyclage, la valorisation, le réemploi et la réutilisation des emballages.

#### Décarbonation

Les IAA représentent environ 2 % des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) en France, soit 12 % des émissions industrielles, dont la majorité proviennent d'émissions indirectes principalement liées aux intrants (matières premières agricoles) et au transport.

Elles sont particulièrement exposées aux risques climatiques et reconnaissent la nécessité de transformer leurs pratiques pour décarboner leurs activités et s'adapter aux impacts physiques du changement climatique. Cette transition agroécologique est encouragée par la demande croissante des consommateurs pour des produits responsables et respectueux de l'environnement, ainsi que par la réglementation. Par exemple, la mise à jour de la *Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)* impose progressivement aux entreprises de plus de 250 salariés de déclarer leurs émissions de GES (directes, indirectes liées à la consommation d'énergie, et autres émissions indirectes significatives) et de justifier leur impact environnemental. Les principaux leviers identifiés pour le secteur des IAA sont : l'amélioration de l'efficacité énergétique, la substitution des combustibles fossiles et la réduction des hydrofluorocarbures (HFC) dans la production de froid.

#### Sobriété en eau

Le cadre réglementaire concernant l'utilisation des eaux recyclées dans les IAA est opérationnel depuis 2024. En effet, en permettant le développement de nouveaux protocoles de réutilisation des eaux dans les industries agroalimentaires, ce cadre réglementaire contribuera à réduire significativement les

prélèvements sur les ressources naturelles en eau, notamment en période de sécheresse. L'eau est essentielle aux activités des IAA, utilisée pour divers usages tels que les processus de fabrication, le lavage des matières premières agricoles, l'incorporation comme ingrédient, le nettoyage des installations, des matériels et des outils. Pour certaines industries, cette réutilisation permettra d'économiser entre 15 % et 80 % d'eau potable.

Dans le cadre de France 2030, plus de 1,8 milliards d'euros sont consacrés aux transitions agricoles et alimentaires. Ce programme vise à investir dans les solutions d'avenir pour accélérer le déploiement des innovations et des transitions, renforçant ainsi la souveraineté alimentaire et la compétitivité des filières agroalimentaires françaises. France 2030 contribue également à la création de valeur pour les agriculteurs et les industriels, notamment par la numérisation et la modernisation des outils de production.

#### c. La numérisation et la technologie – modernisation de l'outil de production

L'avenir de l'industrie agroalimentaire est étroitement lié aux avancées technologiques. La numérisation améliore l'efficacité des chaînes de production et la traçabilité des produits. Des technologies innovantes telle que la *blockchain* pour la sécurité alimentaire et l'intelligence artificielle pour optimiser les rendements agricoles transforment la production, la transformation et la distribution des aliments. Les capteurs et le traitement des données garantissent une traçabilité élevée, tandis que les emballages intelligents surveillent l'état des produits. La robotique accélère les opérations de manutention, réduisant la pénibilité des tâches.

L'automatisation croissante exige plus d'autonomie et de polyvalence des salariés et nécessite un personnel qualifié. Un tiers des installations ont plus de 25 ans, soulignant le besoin de modernisation pour maintenir la compétitivité. Un quart des industriels alimentaires disposent de lignes totalement automatisées et/ou robotisées.

#### d. L'adaptation aux attentes des consommateurs

L'industrie agroalimentaire se dirige vers une personnalisation accrue de ses produits pour répondre aux demandes spécifiques en matière de régimes alimentaires, de santé et de goûts. Cette tendance ouvre de nouvelles voies pour l'innovation, en alignant les aliments avec les besoins nutritionnels et les valeurs éthiques et environnementales des consommateurs.

La segmentation du marché agroalimentaire, bien établie depuis des décennies, devrait se renforcer et se diversifier pour répondre aux attentes variées des consommateurs. Des systèmes intégrés d'information, comme les référentiels de notation multicritères (Nutriscore, Éco-score, Planet-score), fournissent des indications synthétiques fiables aux consommateurs. Ces systèmes pourraient à terme influencer la segmentation du marché en réorganisant l'offre et en imposant une montée en gamme aux industriels.

Les modes de valorisation des produits agricoles et alimentaires prévus par le code rural et de la pêche maritime (CRPM) comprennent les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) (AOP, IGP, STG, Label rouge et Bio), les mentions valorisantes (certification environnementale, fermier, pays, montagne), la démarche de certification de conformité des produits (CCP) et le label « pêche durable ».

Ils permettent la promotion de la diversité des produits et l'identification de leurs caractéristiques et de leur typicité, de leur mode de production ou de leur origine. Ils renforcent le développement des secteurs agricoles et agroalimentaires par une stratégie de différenciation sur la qualité et l'origine des produits.

Ils garantissent des aliments de qualité, élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal, selon les cahiers des charges considérés et permettent de répondre aux attentes des consommateurs, tant sur le marché national qu'international.

De nouveaux labels répondant aux préoccupations environnementales, comme les labels « bas carbone » ou « neutre en carbone », pourraient également émerger. Des certifications indiquant l'utilisation de protéines végétales locales ou une consommation d'eau réduite pourraient également être développées, répondant ainsi aux attentes croissantes des consommateurs en matière de durabilité et de responsabilité environnementale.

En matière d'innovation, le secteur agroalimentaire consacre 1,5 % de son chiffre d'affaires à la Recherche & Développement, générant environ 3 000 innovations produits par an. Les produits laitiers, les boissons et la viande sont les principaux contributeurs à ces dépenses.

## 2. Emplois visés par le diplôme

### 2.1 Différentes appellations institutionnelles ou d'usage dans les entreprises

**Le Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (ROME) regroupe les emplois visés sous le code NSF 221 : Agro-alimentaire, alimentation, cuisine.**

#### **Formacodes**

21554 : Agroalimentaire

21570 : Qualité sécurité agroalimentaire

32062 : Recherche développement

Les métiers sont regroupés par code ROME et sont écrits, par convention au masculin. Ils peuvent être exercés soit par une femme, soit par un homme.

Ils se déclinent dans les fiches suivantes :

#### **Codes ROME**

H21 – Alimentaire

H2102 : Conduite d'équipement de production alimentaire

H1302 : Responsable Hygiène Sécurité Environnement (HSE) en industrie

H2502 : Assistant technique d'ingénieur de production

*Les métiers et emplois de référence sont encadrés par la Convention collective nationale des 5 branches industries alimentaires diverses du 21 mars 2012.*

### **Appellations transversales aux différentes familles de l'agroalimentaire dans les trois services suivants**

#### **Service Production**

- Assistant Ingénieur process
- Assistant/Responsable production
- Responsable d'atelier de fabrication, de conditionnement
- Manager de proximité
- Assistant technique d'ingénieur de production
- Technicien optimisation process
- Analyste process de production alimentaire / spécialiste process
- Superviseur de production junior
- Chef de projet industriel
- Assistant gestion de production
- animateur amélioration continue
- Responsable flux matière
- Assistant manager de production
- Assistant logistique
- Gestionnaire des flux/stocks

#### **Service Qualité**

- Responsable Qualité,
- Responsable Hygiène, Sécurité et Environnement
- Assistant-Responsable Qualité
- Assistant Qualité,
- Assistant hygiène, sécurité et environnement
- Assistant-responsable en sécurité alimentaire

- Adjoint au responsable Qualité Sécurité Environnement
- Pilote de formation QHSE
- Auditeurs

### **Service Recherche et Développement (R&D)**

- Assistant ingénieur en R&D
- Chef de projet en R&D
- Coordinateur R&D
- Assistant formulation

## **2.2 Place dans l'organisation hiérarchique de l'entreprise**

Le titulaire de l'emploi se situe au niveau hiérarchique entre le technicien supérieur et l'ingénieur. Sa place dans la hiérarchie dépend de la taille de l'entreprise, de son expérience professionnelle et du service qui l'emploie (Production, Qualité ou Recherche Développement).

Il rend compte à l'ingénieur et sera amené à animer une équipe de techniciens ou conducteurs de ligne.

## **2.3 Conditions d'exercice de l'emploi**

Le titulaire de l'emploi exerce dans la majorité des situations son activité en production : approvisionnement, fabrication, conditionnement et expédition. Cependant, lorsqu'il est affecté au service qualité, il peut exercer dans un laboratoire ou rattaché au service administratif. Lorsqu'il est employé au service R&D, il peut exercer dans un laboratoire d'essai pilote ou directement en production pour les essais industriels.

Les conditions de travail sont toujours liées au secteur d'activité : port d'équipements de protection individuelle (chaussures de protection, masque, protections auditives, charlotte, tenues spécifiques...), respect des règles d'hygiène, niveau de bruits, variation de température...

Il est soumis au secret professionnel en particulier par rapport aux recettes mises en œuvre, aux process et aux innovations.

Selon le service, les horaires peuvent être différents : fixes ou variables, de jour ou de nuit, en semaine et/ou le week-end. Selon l'organisation de l'entreprise, il s'agit parfois d'horaires de « travail posté ». Les équipes se relaient au même poste les unes après les autres selon une organisation en deux fois 8 heures ou trois fois 8 heures.

## **2.4 Niveau de responsabilité et degré d'autonomie**

Le niveau de responsabilité et d'autonomie accordé au titulaire de l'emploi varie en fonction de son expérience, ainsi que de la taille de l'entreprise et de son organisation interne. Sa responsabilité couvre la zone de travail qu'il supervise, incluant le personnel, les matériels, les produits et les locaux. Le degré d'autonomie est aussi variable mais comprend par exemple la prise de décision pour ajuster le planning en fonction des aléas, optimiser la production selon les indicateurs de performance, la planification d'essais de développement...

## **2.5 Évolutions possibles des diplômés dans et hors de l'emploi**

L'industrie agroalimentaire offre de réelles possibilités d'évolution de carrière et salariale. En effet, les entreprises proposent des promotions et des formations pour fidéliser les salariés du secteur. Des opportunités peuvent également se présenter dans le domaine des bioindustries.

Après une certaine expérience, le titulaire de l'emploi peut prétendre aussi à la création d'entreprise.

### 3. Fiche descriptive d'activités (FDA)

La Fiche Descriptive d'Activités (FDA) liste l'ensemble des activités (recensées lors des travaux d'enquêtes en milieu professionnel) exercées par des titulaires des emplois visés par le diplôme.

Il s'agit d'une liste d'activités quasiment exhaustive, à l'exception de quelques activités rarement rencontrées.

La FDA ne décrit donc pas les activités exercées par un titulaire de l'emploi en particulier, mais correspond plutôt au cumul de toutes les configurations d'emploi des salariés occupant les emplois visés par le diplôme. Les activités ci-dessous doivent être lues comme un potentiel d'interventions en situations de travail. Elles peuvent être réalisées en autonomie ou collectivement.

Elles sont regroupées en grandes fonctions et sont écrites, par convention, sans pronom personnel, les activités pouvant être conduites soit par une femme, soit par un homme.

#### 3.1 Résumé du métier

Le titulaire de l'emploi travaille dans des entreprises agroalimentaires, telles que les industries laitières, la transformation de la viande, des produits de la pêche, des fruits et légumes, le travail du grain, la fabrication de boissons, d'aliments pour animaux, d'huiles et corps gras, de produits de boulangerie et pâtisserie, ainsi que d'autres produits alimentaires.

La définition du métier varie en fonction de la taille de l'entreprise et de son activité.

Généralement, le titulaire de l'emploi supervise un ou plusieurs ateliers ou un secteur de production et/ou de conditionnement de produits alimentaires, en tenant compte des objectifs fixés.

Il peut également contribuer à l'animation du système Qualité et/ou au développement de solutions durables (produits – process).

Au service production, il assure la préparation d'une production en répartissant le travail au sein d'une ou plusieurs équipes sous sa responsabilité. Il coordonne ensuite le déroulement de la production. Dans le même temps, il est chargé de relever et d'analyser les indicateurs de performance et ainsi de contribuer à l'amélioration continue du processus. L'ensemble de ces fonctions se déroulent en assurant l'application des règles d'hygiène, de sécurité et de respect de l'environnement dans son espace de travail.

Au service qualité, il participe à l'animation du système Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement (QHSE), en contribuant à la mise en œuvre du Plan de Maitrise Sanitaire, en organisant la formation du personnel, les audits, la gestion des non-conformités...

Lorsqu'il est intégré au service recherche et développement, il participe à la conception d'une solution technique durable, en pilotant la création d'un produit nouveau ou en coordonnant la mise en place d'un nouveau matériel par exemple.

Le titulaire de l'emploi est également un manager d'une ou plusieurs équipes. Il planifie et répartit le travail en fonction des ressources humaines et des matériels disponibles. Il veille aussi à la montée en compétence des équipes dont il a la responsabilité.

Son environnement de travail l'amène à utiliser les technologies numériques courantes dans les entreprises alimentaires et à s'intéresser à l'ensemble de la filière alimentaire, tant pour l'approvisionnement en matières premières que pour les attentes des clients et consommateurs.

Dans le secteur agroalimentaire, les postes en production sont les plus nombreux. Cependant, une diversité de postes est observée dans les domaines de la qualité, la sécurité, l'environnement, la recherche et développement, les achats, la logistique et la commercialisation.

#### 3.2 Liste des fonctions et des activités exercées

Les activités sont classées en 5 fonctions :

- Pilotage technique d'une production
- Optimisation de la production

- Contribution à l'animation du système Qualité-Hygiène-Sécurité-Environnement
- Conduite de projets de Recherche-Développement dans une dynamique de durabilité
- Management du travail

## **1. Pilotage technique d'une production**

### **1.1. Prépare la production**

- 1.1.1. Répertorie les moyens humains et matériels disponibles
- 1.1.2. Définit les besoins en personnels, en fonction du planning de production
- 1.1.3. Ajuste le planning de production en fonction des aléas
- 1.1.4. Répartit les membres de son équipe en fonction de leurs compétences
- 1.1.5. S'assure de l'opérationnalité de l'atelier
- 1.1.6. Organise l'approvisionnement de la ligne de production

### **1.2. Supervise la production**

- 1.2.1. Supervise le lancement de la production
- 1.2.2. Organise la production en fonction des moyens à disposition
- 1.2.3. Régule, en fonction des besoins et attendus, les flux entrants et sortants de matières, produits et consommables
- 1.2.4. Procède, à partir des contrôles au cours de la production et des informations amont et aval, à l'ajustement de l'ordonnancement ou du rythme de production
- 1.2.5. Procède au diagnostic des causes de non-conformités, dysfonctionnements, pannes et anomalies
- 1.2.6. Met en œuvre des solutions techniques, logistiques et/ou humaines

### **1.3. Supervise les opérations de maintenance**

- 1.3.1. Planifie les opérations de maintenance avec le service de maintenance
- 1.3.2. Réalise ou fait réaliser des opérations de maintenance de premier niveau

### **1.4. Supervise les opérations de nettoyage-désinfection**

- 1.4.1. Applique ou fait appliquer le plan de nettoyage-désinfection selon les procédures prévues
- 1.4.2. Assure la validation du nettoyage

## **2. Optimisation de la production**

### **2.1. Suit et exploite les indicateurs de performance**

- 2.1.1. Relève les indicateurs de performance industrielle d'une ou plusieurs lignes
- 2.1.2. Interprète les indicateurs de performance
- 2.1.3. Mesure les écarts concernant les indicateurs
- 2.1.4. Propose des actions correctives
- 2.1.5. Rend compte auprès de son supérieur

### **2.2. Contribue à l'amélioration continue de la production**

- 2.2.1. Évalue l'impact environnemental d'une production
- 2.2.2. Contribue à des améliorations du processus de production : réduction des déchets, économie d'énergie, réduction de perte de matières, réduction de la consommation d'eau et des consommables
- 2.2.3. Propose une modernisation des outils de production dans une perspective de rentabilité et de sécurité
- 2.2.4. Optimise la mise en œuvre de la production dans une perspective de durabilité
- 2.2.5. Met en œuvre des solutions technologiques numériques pour améliorer la performance, la productivité et la gestion des ressources

## **3. Contribution à l'animation du système Qualité-Hygiène-Sécurité Environnement**

### **3.1. Contribue à l'animation du système qualité**

- 3.1.1. S'assure de la mise en œuvre de la politique qualité
- 3.1.2. Assure la mise en œuvre du Plan de Maitrise Sanitaire et son suivi
- 3.1.3. Réalise des audits internes et externes
- 3.1.4. Rédige des procédures
- 3.1.5. S'assure du respect des réglementations en matière de certification

- 3.1.6. Contribue à l'obtention de certifications
- 3.1.7. Elabore des cahiers des charges avec les fournisseurs ou les clients
- 3.1.8. Assure la liaison avec les fournisseurs et avec les clients
- 3.1.9. S'assure de la qualité des matières premières, des produits finis et des emballages
- 3.1.10. S'assure du respect des obligations réglementaires (dérogation, agrément ...)
- 3.1.11. Traite les non-conformités éventuelles
- 3.1.12. Suit les indicateurs de satisfaction-clients et les éventuelles réclamations
- 3.1.13. S'assure de la mise en œuvre des mesures curatives, correctives et préventives

### **3.2. Contribue à l'animation du système Hygiène-Sécurité-Environnement**

- 3.2.1. S'assure du respect des règles et procédures d'hygiène concernant les personnes et les biens, notamment en respectant les règles HACCP
- 3.2.2. S'assure du respect des règles et procédures de sécurité concernant les personnes et les biens, notamment le port d'EPI (Equipement de Protection Individuelle)
- 3.2.3. S'assure du respect des règles et procédures de protection de l'environnement : tri des déchets, récupération des co-produits, économie d'énergie, économie d'eau, précautions d'utilisation de produits dangereux, normes concernant l'air dans les différentes salles de l'atelier, ...
- 3.2.4. Assure la formation HSE des nouveaux salariés
- 3.2.5. Instaure une culture sécurité
- 3.2.6. Alimente le DUERP (Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels)
- 3.2.7. Propose des améliorations des conditions de travail
- 3.2.8. Veille au bien-être au travail

## **4. Conduite de projets de Recherche-Développement dans une dynamique de durabilité**

### **4.1. Participe à des projets de développement de solutions innovantes et durables**

- 4.1.1. Assure une veille en recherche de solutions durables : optimisation des ressources, durabilité des ingrédients, aliment à faible impact écologique ...
- 4.1.2. Prend contact avec les fournisseurs en vue de l'élaboration d'un produit ou process nouveau ou amélioré
- 4.1.3. Etablit la formulation de nouveaux produits, selon un cahier des charges
- 4.1.4. Participe au dimensionnement de nouveaux équipements de production dans une logique d'écoconception
- 4.1.5. Rédige la documentation technique
- 4.1.6. Collabore aux essais pilotes en laboratoire ou plateforme technologique
- 4.1.7. Organise la mise en production sur la ligne de fabrication
- 4.1.8. Supervise les essais sur la ligne de fabrication
- 4.1.9. Rédige le rapport de développement

### **4.2. Accompagne le changement dans une logique de transition**

- 4.2.1. Identifie les changements envisageables
- 4.2.2. Identifie les résistances aux changements
- 4.2.3. Met en œuvre le changement à l'aide d'outils adéquats
- 4.2.4. Adapte le système de production (intrants, procédés, emballages, consommation énergie, eau, bilan carbone...)
- 4.2.5. Définit des projets à court, moyen et long terme dans une vision durable

## **5. Management du travail**

### **5.1. Participe à la gestion des ressources humaines**

- 5.1.1. Conduit des entretiens individuels du personnel
- 5.1.2. Contribue à la mise en place du plan de développement des compétences
- 5.1.3. Repère les besoins en personnel et en compétences à moyen et long terme
- 5.1.4. Résout les problèmes de surcroît de travail, notamment en adaptant l'affectation du personnel et en prenant des mesures d'ajustement du rythme de production
- 5.1.5. Identifie les besoins en formation du personnel
- 5.1.6. Accueille et forme les nouveaux personnels (stagiaires, apprentis, intérimaires ...)

5.1.7. Organise des formations techniques (matériel, hygiène, nouvelle réglementation ...)

5.1.8. Oriente selon le profil vers un dispositif de formation adapté

**5.2. Anime une équipe**

5.2.1. Met en œuvre un management participatif, d'encouragement et de reconnaissance des résultats obtenus par le personnel

5.2.2. Diagnostique les causes de dysfonctionnement d'une équipe

5.2.3. Anime des réunions en lien avec l'amélioration continue

5.2.4. Rédige des comptes rendus de réunions

Projet

#### 4. Liste des situations professionnelles significatives et finalités du travail

Le tableau suivant présente les situations professionnelles significatives de la compétence, c'est à dire les situations qui mettent en jeu les compétences-clés des emplois types ciblés par le diplôme. Par nature, elles sont en nombre réduit.

Le salarié qui maîtrise ces situations professionnelles significatives serait donc à même de mobiliser les mêmes ressources pour réaliser toutes les activités correspondant à l'emploi type.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon les ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

CHAMPS DE COMPETENCES	Situations Professionnelles Significatives	FINALITES
Management du travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intégration et accompagnement des collaborateurs dans une logique de gestion des compétences</li> <li>• Mobilisation de méthodes de management du travail adaptées au contexte</li> <li>• Conduite des activités d'un collectif dans une logique d'amélioration continue</li> <li>• Planification du travail selon les objectifs fixés, les pics d'activités et les priorités</li> </ul>	Renforcer la motivation des équipes et optimiser le travail tout en favorisant l'innovation et les bonnes pratiques dans un cadre respectueux de la qualité de vie, de la sécurité, de la santé et de l'éthique professionnelle.
Accompagnement aux transitions.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Animation d'un réseau de partenaires pour partager des pratiques et développer des innovations, des projets communs</li> <li>• Conduite de formations internes ou externes sur les transitions en agriculture, leurs enjeux et les innovations technico-économiques</li> <li>• Mobilisation de dispositifs et de démarches d'accompagnement au changement pour les acteurs.</li> <li>• Conduite d'entretiens conseil ou d'accompagnement.</li> </ul>	Faciliter les transitions vers des pratiques soutenables intégrant les enjeux sociotechniques, économiques et environnementaux
Pilotage d'une production alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation de la production</li> <li>• Conduite de la production</li> <li>• Diagnostic de dysfonctionnement et résolution de problème</li> <li>• Planification d'opérations de maintenance</li> </ul>	Assurer la continuité de la production dans le respect du cahier des charges, de la réglementation et des politiques QHSE de l'entreprise
Mise en œuvre de la politique QHSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en œuvre des exigences de traçabilité, de sécurité sanitaire et de normes environnementales</li> <li>• Gestion des risques liés à l'hygiène, la sécurité et l'environnement.</li> <li>• Evaluation de la qualité des produits tout au long du process</li> </ul>	Garantir un produit sain élaboré dans des conditions sûres et durables
Optimisation de process de productions alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Optimisation de l'organisation et du fonctionnement de l'atelier</li> <li>• Elaboration et mise en œuvre de solutions d'amélioration continue</li> </ul>	Améliorer les performances de la ligne de production en prenant en compte les enjeux environnementaux
Identification de solutions innovantes et durables	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conduite d'un projet de développement en lien avec un cahier des charges, une attente client, une nouvelle réglementation... dans une logique de durabilité</li> <li>• Mise en œuvre de processus d'innovation répondant à une logique d'éco-conception</li> </ul>	Répondre aux enjeux des transitions et aux évolutions sociétales en matière de consommation en préservant les équilibres économiques

## REFERENTIEL DE COMPETENCES

*Le référentiel de compétences identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent.*

*On distingue :*

- *des compétences transversales, correspondant à des activités elles-mêmes transversales à des métiers, des situations professionnelles ou différents secteurs professionnels ;*
- *des compétences communes aux différentes mentions de Bachelor Agro en lien avec les transitions ;*
- *des compétences spécifiques à la mention "Alimentation et agroalimentaire durables" du Bachelor Agro en lien avec le secteur professionnel et le(s) métier(s) concerné(s) par la mention.*

Les compétences et les connaissances acquises résultent de savoirs mobilisés pendant la formation. Pour chaque bloc de compétences communes et spécifiques, une liste non exhaustive de ces savoirs est proposée ci-après. Pour ce qui est des compétences transversales, les savoirs mobilisés sont définis par les établissements au regard des besoins spécifiques à la mention et en cohérence avec la constitution des UE.

## 1. Liste des compétences attestées par le diplôme

Le diplôme atteste de l'atteinte des compétences ci-dessous.

### Compétences transversales :

#### **B1 : Utiliser les outils numériques de référence**

C1.1 Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe

#### **B2 : Exploiter des données à des fins d'analyse**

C2.1 Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet

C2.2 Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation

C2.3 Développer une argumentation avec esprit critique

#### **B3 : S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère**

C3.1 Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française

C3.2 Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère

#### **B4 : Se positionner vis à vis d'un champ professionnel**

C4.1 Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder

C4.2 Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte

C4.3 Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

#### **B5 : Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle**

C5.1 Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives

C5.2 Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet

C5.3 Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique

C5.4 Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale

C5.5 Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

## **Compétences communes aux différentes mentions du Bachelor Agro**

### **B6 : Manager le travail dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires en s'appuyant sur une démarche RSE.**

C6.1 Accompagner l'intégration et la montée en compétences des collaborateurs

C6.2 Manager un collectif de travail

C6.3 Organiser le travail en prenant en compte la démarche RSE

### **B7 : Accompagner aux transitions et à la conduite du changement dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires**

C7.1 Intégrer les enjeux économiques, sociaux et environnementaux à la conduite du changement dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires

C7.2 Accompagner un collectif d'acteurs dans l'appropriation du changement

C7.3 Accompagner la conduite de trajectoires de transitions

## **Compétences spécifiques à la mention « Alimentation et agroalimentaire durables »**

### **B8 : 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

### **B9 : 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

Dans certains établissements, les équipes pédagogiques peuvent choisir de proposer un parcours spécifique qui décline, précise ou complète les compétences proposées dans le cadre de la mention au niveau national. Ce parcours permet, à travers des enseignements spécifiques, d'enrichir les ressources mobilisables dans l'acquisition et la mise en œuvre des compétences visées par le diplôme.

## 2. Blocs de compétences transversales

Les compétences transversales sont un marqueur de niveau qui exprime qu'un diplômé de niveau Licence est en mesure de travailler en autonomie et en responsabilité au sein d'une structure professionnelle. Elles sont identiques pour l'ensemble des mentions.

Pour ce qui est des compétences transversales, les savoirs mobilisés sont définis par les établissements au regard des besoins spécifiques à la mention et en cohérence avec la constitution des UE.

<b>Bloc de compétences 1 : Utiliser les outils numériques de référence</b>
<b>Compétences évaluées</b>
C1.1 Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
<b>Bloc de compétences 2 : Exploiter des données à des fins d'analyse</b>
<b>Compétences évaluées</b>
C2.1 Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet
C2.2 Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation
C2.3 Développer une argumentation avec esprit critique
<b>Bloc de compétences 3 : S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit et dans au moins une langue étrangère</b>
<b>Compétences évaluées</b>
C3.1 Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
C3.2 Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère
<b>Bloc de compétences 4 : Se positionner vis à vis d'un champ professionnel</b>
<b>Compétences évaluées</b>
C4.1 Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
C4.2 Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
C4.3 Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
<b>Bloc de compétences 5 : Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle</b>
<b>Compétences évaluées</b>
C5.1 Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
C5.2 Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
C5.3 Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
C5.4 Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale
C5.5 Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

### 3. Blocs de compétences communes aux différentes mentions du Bachelor Agro

En parallèle au développement de compétences psychosociales, les compétences communes relèvent des domaines du management, de l'accompagnement et du conseil selon une vision systémique de l'entreprise prenant en compte les transitions. Elles sont un marqueur de niveau du Bachelor Agro et identiques pour l'ensemble des mentions.

Bloc de compétences 6 : Manager le travail dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires en s'appuyant sur une démarche RSE.			
Champs de compétences	SPS	Compétences évaluées	Savoirs mobilisés
Management du travail	<p>Intégration et accompagnement des collaborateurs dans une logique de gestion des compétences</p> <p>Mobilisation de méthodes de management du travail adaptées au contexte</p> <p>Conduite des activités d'un collectif dans une logique d'amélioration continue</p> <p>Planification du travail selon les objectifs fixés, les pics d'activités et les priorités</p>	C6.1 Accompagner l'intégration et la montée en compétences des collaborateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Outils et méthodes de gestion des compétences et des emplois</li> <li>- Fondamentaux de la psychologie-sociologie du travail</li> <li>- Motivation et engagement au travail</li> <li>- Accompagnement du changement</li> <li>- Réglementation des contrats de travail et de la formation professionnelle dans les secteurs agricoles et agroalimentaires.</li> </ul>
		C6.2 Manager un collectif de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Styles de management et posture managériale</li> <li>- Techniques de management et leadership</li> <li>- Techniques de communication et de gestion des conflits</li> <li>- Gestion des motivations et des résistances</li> <li>- Structuration et animation d'un collectif de travail</li> <li>- Gestion du temps et des priorités</li> <li>- Méthodes de travail collaboratives</li> <li>- Outils numériques de travail collaboratif</li> <li>- Analyse des relations interpersonnelles et des jeux de pouvoir</li> <li>- Gestion des émotions et bien-être au travail</li> <li>- Prévention des risques professionnels, psychosociaux</li> </ul>
		C6.3 Organiser le travail en prenant en compte la démarche RSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation et règles de bonne pratique en termes de qualité, santé, sécurité au travail, environnement.</li> <li>- RSE et développement durable</li> <li>- Économie circulaire et écoconception</li> <li>- Intégration de la RSE dans les processus et stratégies d'entreprise</li> <li>- Techniques de travail durable et bien-être des collaborateurs</li> <li>- Prévention des discriminations au travail</li> <li>- Outils et indicateurs de mesure de la performance RSE</li> </ul>

**Bloc de compétences 7 :  
Accompagner aux transitions et à la conduite du changement dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires**

<b>Champs de compétences</b>	<b>SPS</b>	<b>Compétences évaluées</b>	<b>Savoirs mobilisés</b>
Accompagnement aux transitions.	Animation d'un réseau de partenaires pour partager des pratiques et réfléchir, développer des innovations, des projets communs	C7.1 Intégrer les enjeux économiques, sociaux et environnementaux à la conduite du changement dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enjeux liés aux transitions, à la santé publique et au bien-être animal</li> <li>- Cadre de l'environnement institutionnel et politiques des activités agricoles (MSA, OPA, Syndicats, Administrations...)</li> <li>- Cadre réglementaire et politiques publiques en lien avec les transitions</li> </ul>
	Conduite de formations internes ou externes sur les transitions en agriculture, leurs enjeux et les innovations technico-économiques	C7.2 Accompagner un collectif d'acteurs dans l'appropriation du changement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques et outils d'animation de groupe et de concertation participative.</li> <li>- Techniques et outils d'explicitation des pratiques agricoles</li> <li>- Techniques et outils d'identification des résistances et des points d'appui au changement</li> <li>- Techniques et outils de gestion des résistances pour favoriser l'adhésion au changement (approche sociologique et psychologique)</li> </ul>
	Mobilisation de dispositifs et de démarches d'accompagnement au changement pour les acteurs.  Conduite d'entretiens conseil ou d'accompagnement.	C7.3 Accompagner la conduite de trajectoires de transitions	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes et outils de gestion de projet en lien avec les transitions agricoles (phases, outils, suivi, évaluation)</li> <li>- Evolutions des systèmes et process de production</li> <li>- Recherche de financements (publics, privés, participatifs)</li> </ul>

#### 4. Blocs de compétences spécifiques à la mention « Alimentation et agroalimentaire durables »

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. Quel que soit le métier exercé, la préoccupation liée aux différentes transitions (agroécologique, énergétique, etc.) et à leurs incidences sur les modes de consommation (circuits courts, anti-gaspi, réduction de l'impact environnemental, etc.) est centrale.

Les tableaux suivants présentent la mise en relation des compétences et des savoirs mobilisés avec les champs de compétences et les situations professionnelles significatives (SPS) du référentiel d'activités.

Bloc de compétences 8 : Superviser une production agroalimentaire dans une logique de durabilité			
Champs de compétences	SPS	Compétences évaluées	Savoirs mobilisés
Pilotage d'une production alimentaire	Organisation de la production	C8.1 Piloter une production en respectant la réglementation et les principes QHSE	Processus de transformation et de stabilisation des aliments
	Conduite de la production		
Mise en œuvre de la politique QHSE	Diagnostic de dysfonctionnement et résolution de problème	C8.2 Optimiser une production dans une logique de durabilité	Techniques de contrôles en cours de fabrication
	Planification d'opérations de maintenance		Méthodes de résolution de problèmes
	Mise en œuvre des exigences de traçabilité, de sécurité sanitaire et de normes environnementales		Réglementations et normes
Optimisation de process de productions alimentaires	Gestion des risques liés à l'hygiène, la sécurité et l'environnement.	C8.2 Optimiser une production dans une logique de durabilité	PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)
	Evaluation de la qualité des produits tout au long du process		Gestion de Maintenance Assistée par Ordinateur
Optimisation de process de productions alimentaires	Optimisation de l'organisation et du fonctionnement de l'atelier	C8.2 Optimiser une production dans une logique de durabilité	ERP ( <i>Enterprise Resource Planning</i> )
	Elaboration et mise en œuvre de solutions d'amélioration continue		Méthode d'analyse des indicateurs de performances économiques et techniques
			Typologie des actions correctives
			Gestion des flux matières et énergie

<b>Bloc de compétences 9 : Mettre en œuvre des projets de Recherche et Développement en alimentation, en lien avec les transitions</b>			
<b>Champs de compétences</b>	<b>SPS</b>	<b>Compétences évaluées</b>	<b>Savoirs mobilisés</b>
Identification de solutions innovantes et durables	Conduite d'un projet de développement en lien avec un cahier des charges, une attente client, une nouvelle réglementation... dans une logique de durabilité	C9.1 Conduire un projet d'innovation - produit à impact agroécologique raisonné	<p>Etude de marché</p> <p>Techniques d'innovation et outils de créativité</p> <p>Diagramme de fabrication</p> <p>Caractéristiques biochimiques et microbiologiques d'un aliment</p> <p>Qualités organoleptiques et nutritionnelles</p> <p>Normes environnementales et impact écologique</p>
		C9.2 Améliorer un processus de transformation en optimisant l'utilisation des ressources	<p>Gestion des ressources</p> <p>Normes environnementales et impact écologique</p> <p>Eco-conception</p> <p>Coûts de production</p> <p>Méthodes de résolution de problème</p>

## REFERENTIEL D'ÉVALUATION

*Le référentiel d'évaluation précise les modalités d'évaluation et les critères retenus pour l'évaluation des compétences du référentiel de compétences.*

*Sa rédaction détaillée, avec des précisions sur :*

- *les modalités d'évaluation*
- *le calendrier des évaluations,*
- *les coefficients et un rappel des ECTS liés,*
- *un descriptif des Situations d'Évaluation (SE)*

*relève des établissements, tout en prenant obligatoirement appui sur les éléments décrits ci-dessous.*

Le référentiel d'évaluation est une pièce constitutive du dossier de demande d'accréditation des établissements à conduire et délivrer le Bachelor Agro « Alimentation et agroalimentaire durables »

## 1. Modalités et critères d'évaluation des différents blocs

Chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités d'évaluation qu'il juge pertinentes : Evaluation écrite, orale, pratique, rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction de la voie d'accès à la certification : formation professionnelle initiale, sous statut scolaire ou par apprentissage, et la formation professionnelle continue. Les évaluations, quelles que soient leurs modalités, s'appuient sur des critères :

- définis par les établissements pour ce qui relève des compétences transversales,
- prescrits dans ce référentiel d'évaluation pour les autres compétences.

Chaque unité d'enseignement (UE) fait l'objet d'une situation d'évaluation qui permet de valider une ou plusieurs compétences, en respectant le principe d'alignement pédagogique. Cela signifie que les activités pédagogiques et les modalités d'évaluation mises en œuvre sont cohérentes avec les compétences visées. Une situation d'évaluation (SE) est la situation dans laquelle le candidat va être placé pour exprimer l'atteinte d'une ou plusieurs compétences.

Une situation d'évaluation est composée de deux types d'éléments :

- un contexte professionnel et/ou social,
- un questionnement (ou des consignes) articulé au contexte, qui précise ce qui est attendu du candidat.

Une situation d'évaluation peut permettre d'évaluer plusieurs compétences pouvant appartenir à un même bloc ou à des blocs différents. Dans ce cas, la grille d'évaluation comporte autant de parties que de compétences évaluées.

## 2. Evaluation des blocs transversaux

Les blocs transversaux sont évalués à travers leurs compétences spécifiques et en s'appuyant sur des critères d'évaluation définis par les établissements. Les modalités d'évaluation relèvent, comme pour l'ensemble des blocs de compétences, de l'autonomie des établissements.

N° bloc	Bloc de compétences	Liste de compétences
1	Utiliser les outils numériques de référence	C 1.1 : Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe
2	Exploiter des données à des fins d'analyse	C 2.1 : Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet C 2.2 : Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation C 2.3 : Développer une argumentation avec esprit critique
3	S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère	C 3.1 : Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française C 3.2 : Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère
4	Se positionner vis à vis d'un champ professionnel	C 4.1 : Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder C 4.2 : Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte C 4.3 : Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs
5	Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	C 5.1 : Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives C 5.2 : Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet C 5.3 : Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique C 5.4 : Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale C 5.5 : Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles

### 3. Critères d'évaluation des blocs communs au « Bachelor Agro »

Bloc de compétences B 6 : Manager le travail dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires en s'appuyant sur une démarche RSE	Critères d'évaluation
C6.1 : Accompagner l'intégration et la montée en compétences des collaborateurs	<p>Mise en place d'un processus structuré d'intégration des nouveaux collaborateurs.</p> <p>Définition d'objectifs de montée en compétences</p> <p>Identification de formations en lien avec les besoins de l'organisation et des collaborateurs.</p> <p>Utilisation d'outils et de méthodes pour le suivi et l'évaluation des compétences</p>
C6.2 : Manager un collectif de travail	<p>Mise en place d'un cadre de travail favorisant la coopération et l'engagement des membres de l'équipe.</p> <p>Gestion des relations interpersonnelles et résolution des conflits.</p> <p>Justification de choix de méthodes de management adaptées</p>
C6.3 : Organiser le travail en prenant en compte la démarche RSE	<p>Sensibilisation et implication des collaborateurs aux enjeux de la RSE</p> <p>Évaluation de l'organisation du travail au regard des objectifs de développement durable et de la responsabilité sociétale.</p> <p>Proposition d'améliorations de l'organisation du travail en lien avec les objectifs de développement durable et la responsabilité sociétale.</p>

<b>Bloc de compétences B 7 : Accompagner aux transitions et à la conduite du changement dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires</b>	<b>Critères d'évaluation</b>
C7.1. Intégrer les enjeux économiques, sociaux et environnementaux à la conduite du changement dans une organisation des secteurs agricoles ou agroalimentaires	<p>Analyse des enjeux et évolutions spécifiques aux secteurs agricoles et agroalimentaires.</p> <p>Mobilisation de sources d'information pour évaluer l'impact des évolutions économiques, sociales et environnementales.</p> <p>Intégration des transitions dans l'analyse des enjeux sectoriels.</p>
C7.2 Accompagner un collectif d'acteurs dans l'appropriation du changement	<p>Identification des freins et leviers à l'appropriation du changement par les acteurs.</p> <p>Mise en œuvre de démarches participatives favorisant l'adhésion au changement.</p> <p>Communication claire et adaptée au public</p> <p>Ajustement des actions d'accompagnement en fonction des évaluations, retours et réactions des acteurs.</p>
C7.3. Accompagner la conduite de trajectoires de transitions	<p>Identification des enjeux et objectifs d'un projet de transition.</p> <p>Planification d'un projet dans ses différentes dimensions.</p> <p>Mobilisation d'outils adaptés de conduite de projet.</p> <p>Suivi et évaluation des actions mises en œuvre en lien avec un projet de transition.</p>

#### 4. Critères d'évaluation des blocs spécifiques à la mention « Alimentation et agroalimentaire durables »

Bloc de compétences B 8 : Superviser une production agroalimentaire dans une logique de durabilité »	Critères d'évaluation
C8.1 Piloter une production en respectant la réglementation et les principes QHSE	Respect du process Respect des procédures QHSE Analyse des indicateurs qualité Régulation de l'activité de production Elaboration d'un plan de maintenance prévisionnelle
C8.2 Optimiser une production dans une logique de durabilité	Exploitation des tableaux de bord et des indicateurs de performance et de qualité Réalisation d'un diagnostic de performance de la ligne de production Propositions d'améliorations compatibles avec une logique de durabilité

Bloc de compétences B 9 : Mettre en œuvre des projets de Recherche et Développement en alimentation, en lien avec les transitions	Critères d'évaluation
C9.1 Conduire un projet d'innovation – produit à impact agroécologique raisonné	Elaboration du cahier des charges Elaboration du process de fabrication Réalisation de l'analyse du cycle de vie du produit alimentaire
C9.2 Améliorer un processus de transformation en optimisant l'utilisation des ressources	Dimensionnement du matériel de transformation intégrant l'éco conception Optimisation des ressources Evaluation de l'impact environnemental de la production

## REFERENTIEL DE FORMATION

*Le référentiel de formation est rédigé localement par les équipes pédagogiques.*

*Il contient des précisions sur :*

- *le cas échéant, le descriptif du parcours spécifique au consortium,*
- *la liste des UE proposées dans la formation,*
- *un descriptif de chaque UE avec le volume horaire correspondant,*
- *la répartition des UE et des PFMP, dans le calendrier de la formation,*
- *la répartition des ECTS par UE,*

*Il doit se conformer aux textes règlementaires déterminant le cadre du diplôme national de 1<sup>er</sup> cycle en sciences et techniques de l'agronomie, dit « Bachelor Agro ».*

*Il se réfère également à la fiche RNCP de la formation et aux référentiels d'activités et de compétences.*

Le référentiel de formation est une pièce constitutive du dossier de demande d'accréditation des établissements à conduire et délivrer le Bachelor Agro « Alimentation et agroalimentaire durables »

La formation est conduite sur la base d'unités d'enseignement (UE). Chaque UE comporte un ensemble cohérent d'enseignements concourant à l'acquisition d'une ou plusieurs compétences du référentiel de compétences. Les compétences visées par une UE peuvent relever d'un même bloc ou de blocs différents, elles peuvent être de même nature (transversales, communes ou spécifiques) ou émaner des différents types de blocs. Ainsi, dans une démarche de contextualisation des actions de formation, il est pertinent d'associer dans une même UE des compétences relevant des blocs transversaux avec des compétences relevant des blocs communs aux différentes mentions et/ou des blocs spécifiques à la mention. Ces associations permettent également d'évaluer les compétences transversales dans des situations d'évaluation complexes et contextualisées proches de la réalité professionnelle et/ou sociale.

## 1. Recommandations sur la mention « Alimentation et agroalimentaire durables »

La mention « Alimentation et agroalimentaire durables » 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. La polyvalence des métiers visés impose une approche pédagogique systémique et globale. Des contextes professionnels concrets et réalistes doivent rester le fil conducteur de chacune des UE. Autant que possible, les situations pratiques et orales sont à privilégier en formation. Des études de cas, à partir d'expériences réelles seront aussi mises à profit. Le lien avec les professionnels doit être étroit et omniprésent dans la formation, afin de mieux intégrer les problématiques du secteur liées en particulier à la durabilité et l'innovation.

La ou les périodes de stages pourront être réalisés en France ou à l'étranger. Elles se dérouleront dans des entreprises agroalimentaires et dans les services liés à la production, la qualité et la R&D. Les activités réalisées lors des stages seront en lien avec les situations professionnelles significatives définies dans le référentiel d'activité.

## 2. Conditions d'atteinte des compétences pour les blocs spécifiques à la mention

### **Bloc 8 : Conditions d'atteinte de la compétence à « Superviser une production agroalimentaire dans une logique de durabilité » :**

La compétence est atteinte si l'apprenant est en mesure de prendre en charge le pilotage d'une production, dans une dimension humaine et technique et d'en analyser les performances en vue d'une optimisation de celles-ci. L'apprenant doit ainsi être capable de s'inscrire dans une dynamique de projet, en proposant des améliorations compatibles avec une logique de durabilité.

### **Bloc 9 : Conditions d'atteinte de la compétence à « Mettre en œuvre des projets de Recherche et Développement en alimentation, en lien avec les transitions » :**

La compétence est atteinte si l'apprenant est capable de participer au développement de nouveaux produits, en prenant en compte la dimension durable. L'apprenant doit aussi faire preuve d'un esprit d'innovation technique dans une optique d'éco-conception tout en préservant la rentabilité économique.