



WALLONIE-BRUXELLES
ENSEIGNEMENT



Catégorie agronomique

Profils d'enseignement

Année académique 2019- 2020

1. Les valeurs du réseau WBE

Wallonie-Bruxelles Enseignement (WBE), par l'engagement et la qualité du travail de ses personnels, offre à chaque étudiant, à chaque élève et à sa famille, la possibilité de vivre et de partager des valeurs essentielles :

a. DÉMOCRATIE

WBE forme les élèves et les étudiants au respect des Libertés et des Droits fondamentaux de l'Homme, de la Femme et de l'Enfant. Il suscite l'adhésion des élèves et des étudiants à l'exercice de leur libre arbitre par le développement de connaissances raisonnées et l'exercice de l'esprit critique.

b. OUVERTURE & DÉMARCHE SCIENTIFIQUE

WBE forme des citoyens libres, responsables, ouverts sur le monde et sa diversité culturelle. L'apprentissage de la citoyenneté s'opère au travers d'une culture du respect, de la compréhension de l'autre et de la solidarité avec autrui.

Il développe le goût des élèves et des étudiants à rechercher la vérité avec une constante honnêteté intellectuelle, toute de rigueur, d'objectivité, de rationalité et de tolérance.

c. RESPECT & NEUTRALITÉ

WBE accueille chaque élève et chaque étudiant sans discrimination, dans le respect du règlement de ses établissements scolaires. Il développe chez ceux-ci la liberté de conscience, de pensée, et la leur garantit. Il stimule leur attachement à user de la liberté d'expression sans jamais dénigrer ni les personnes, ni les savoirs.

d. ÉMANCIPATION SOCIALE

WBE travaille au développement libre et graduel de la personnalité de chaque élève et de chaque étudiant. Il vise à les amener à s'approprier les savoirs et à acquérir les compétences pour leur permettre de prendre une place active dans la vie économique, sociale et culturelle.

Actif face aux inégalités sociales, WBE soutient les moins favorisés afin qu'aucun choix ne leur soit interdit pour des raisons liées à leur milieu d'origine.

Confiants en eux, conscients de leurs potentialités, l'élève et l'étudiant construisent leur émancipation intellectuelle, gage de leur émancipation sociale.

PROFIL D'ENSEIGNEMENT DU BACHELIER EN AGRONOMIE

Secteur : sciences et techniques

Domaine : sciences agronomiques et ingénierie biologique

Finalité : techniques et gestion horticoles

6^{ème} niveau du CFC

1. Le référentiel de compétences

a) Introduction

Les bacheliers en agronomie exercent leurs activités professionnelles tant en Belgique qu'à l'étranger. Ils exploitent, au profit de l'humanité, les principes du vivant dans leurs différentes spécialités

Ces agronomes travaillent dans les secteurs public ou privé, dans les centres de recherches, dans les

laboratoires d'analyse et de contrôle, dans les entreprises de production, de transformation, de distributions et de services, dans les bureaux d'études, dans l'enseignement, dans les ONG, dans les organisations professionnelles, ...

La formation des bacheliers professionnalisants vise à :

- développer chez les étudiants des compétences utiles et nécessaires pour leur vie professionnelle en tenant compte des contraintes imposées par une société en perpétuelle évolution et en leur imposant des contacts fréquents avec le monde du travail ;
- permettre aux diplômés de développer une agronomie, respectueuse de l'environnement, fondée sur les progrès des sciences et des techniques ;
- renforcer chez les étudiants une attitude de prise de responsabilités en les associant à des activités de services à la collectivité, en les incitant à l'étude de langues étrangères ainsi qu'à la mobilité ;
- préparer les étudiants à être des citoyens actifs animés de valeurs démocratiques, humaines et relationnelles tournés résolument vers le futur dans une démarche de développement durable.

b) Tableau des compétences

Compétences	Capacités
1. Informer, communiquer et travailler en équipe	a) Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international, b) Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques c) Participer à la vulgarisation d) Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés
2. S'engager dans une démarche de développement professionnel	a) Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente b) Développer un esprit critique c) S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales

<p>3. Maîtriser les principes de base de la gestion</p>	<p>a) S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économique, social, et de production) et les appliquer b) Répondre aux spécificités du marché (local, national, international) c) Développer un réseau de contacts</p>
<p>4. Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche appliquée</p>	<p>a) Mettre en œuvre un protocole expérimental et l'adapter si nécessaire b) Mettre en application les techniques de mesurages, échantillonnages, analyses, identifications, et autres démarches nécessaires aux objectifs de la recherche appliquée c) S'approprier rapidement les données scientifiques et techniques associées au projet d) Réaliser et transmettre le bilan ponctuel de ses activités de recherche e) Participer à la publication des résultats de la recherche</p>
<p>5. Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie</p>	<p>a) Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité) b) Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné c) Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé</p>
<p>6. Gérer une unité de productions horticoles</p>	<p>a) Maîtriser les techniques et les outils de production b) Veillez à la qualité de la production et des produits c) Mettre en œuvre de nouvelles technologies de production d) Appliquer la réglementation administrative, environnementale et de sécurité propre à la profession e) Appliquer les techniques de conservation et de conditionnement appropriées f) Gérer et planifier la distribution des produits horticoles</p>
<p>7. Gérer une unité de service horticole</p>	<p>a) Exécuter un plan technique et un cahier de charge b) Assurer la maintenance des outils et équipements horticoles c) Adapter le choix des produits et des services au contexte du marché</p>

2. **Le programme du cursus**

La formation dispensée suit l'évolution de l'horticulture. Cette évolution est dictée par les nouvelles orientations intégrant la qualité des productions et les exigences quantitatives du marché. À côté des techniques traditionnelles, il est donné à l'étudiant les outils lui permettant d'appréhender la mise en œuvre de la diversification, la traçabilité, la labélisation des produits horticoles. Outre les cours spécifiques de l'horticulture traditionnelle, l'étudiant reçoit une solide formation économique le stimulant à l'entrepreneuriat. Ce sont là les objectifs de formation de l'orientation « production ».

Pour l'orientation « aménagements de parcs et jardins », en plus des objectifs généraux définis supra, la formation vise à ce que les diplômés offrent leurs compétences tant au niveau de la conception que de la réalisation et de l'entretien de parcs et jardins.

Débouchés principaux :

- Marâcher, pépiniéristes, arboriculteurs ;
- Délégués technico-commerciaux ;
- Enseignants ;
- Consultance et expertise ;
- Participation à des projets de recherche appliquée ;
- Conception et mise en œuvre de chantiers complexes (aménagement de pièces d'eau, lagunage, réalisation de rocailles, pose de clôture, construction de terrasses, plantation d'arbre, abattage et élagage...) ;
- ...

• **Bloc 1 TGH : Techniques et gestion horticoles**

UE	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	H	ECTS	QUADRI
ATGH0001-1	Biologie appliquée I	Botanique	49	5	Q1
ATGH0002-1	Biologie appliquée II	Systématique	26	6	Q2
		Génétique	24		
		Zoologie	12		
ATGH0003-1	Biologie appliquée III	Biochimie	24	3	Q2
		Microbiologie	12		
ATGH0004-1	Génie rural I	Machines	40	4	Q2
		Physique appliquée	14		
ATGH0005-1	Gestion et économie rurale I	Gestion et économie rurale	60	5	Q2
ATGH0006-1	Phytotechnie I	Phytopharmacie	30	5	Q1
		Défense des végétaux	30		
ATGH0007-1	Sciences appliquées à l'agronomie I	Chimie appliquée à l'agronomie	50	6	Q2
		Fertilisation	24		
ATGH0008-1	Sciences appliquées à l'agronomie II	Mathématiques appliquées	27	5	Q1
		Physique appliquée	12		
		Agrométéorologie	24		
ATGH0009-1	Sciences appliquées à l'agronomie III	Informatique	39	4	Q1
ATGH0010-1	Sciences du sol	Amélioration foncière	24	5	Q1
		Pédologie	24		
ATGH0011-1	Techniques horticoles I	Arboriculture fruitière	24	6	Q1
		Culture maraîchère	24		
ATGH0012-1	Techniques horticoles II	Arboriculture ornementale	26	6	Q2
		Floriculture	27		

Bloc 2 : TGH : Techniques et gestion horticoles

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	H	ECTS	QUADRI
ATGH0013-1	Génie rural II	Topographie	24	3	Q2
		Physique appliquée	12		
ATGH0014-1	Gestion et économie rurale II	Gestion et économie	50	4	Q1
ATGH0015-1	Phytotechnie II	Défense des végétaux	45	7	Q2
		Ecologie	15		
ATGH0016-1	Sciences appliquées IV	Chimie appliquée	15	4	Q1
		Pédologie	15		
		Microbiologie	15		
ATGH0017-1	Sciences appliquées V	Mathématiques/Biométrie	36	3	Q2
ATGH0018-1	Communication et langue	Techniques de communication	24	4	Q1
		Langues	24		
ATGH0019-1	Techniques horticoles III	Arboriculture fruitière	24	5	Q1
		Culture maraichère	24		
ATGH0021-1	Techniques horticoles V	Arboriculture ornementale	24	4	Q1
		Floriculture	18		
ATGH0022-1	Techniques horticoles VI	Arboriculture ornementale	24	6	Q2
		Floriculture	36		

8

Bloc 2 Orientations : Productions horticoles

ATGH0020-1	Techniques horticoles IV	Arboriculture fruitière	24	5	Q2
		Culture maraichère	24		
ATGH0023-1	Production I	Construction	24	2	Q1
ATGH0024-1	Production II	Arboriculture fruitière PostHarvest	12	2	Q1
		Culture maraichère PostHarvest	12		
ATGH0025-1	Production III	Culture in vitro	41	5	Q1
		Hydroponie	15		
ATGH0026-1	Production IV	Arboriculture ornementale	12	2	Q2
		Floriculture	12		
ATGH0027-1	Production V	Techniques spéciales horticoles	36	4	Q2
		Zoologie- entomologie	12		

Bloc 2 Orientations : Aménagement et entreprises parcs et jardins

ATGH0028-1	Aménagement I	Construction	24	5	Q1
		Connaissance des matériaux	24		
ATGH0029-1	Aménagement II	Atelier projet	12	4	Q1
		DAO	12		
		Initia. à l'histoire des parcs& jardins	12		
		Initiation à la composition de projets	12		
ATGH0030-1	Aménagement III	Atelier projet	24	4	Q2
		DAO	24		
ATGH0031-1	Aménagement IV	TP Techniques	24	2	Q2
ATGH0041-1	Aménagement	Phytosociologie	24	5	Q2
		Composition végétale	24		

- Bloc 3 : Techniques et gestion horticoles :**

	UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	H	ECTS	QUADRI
ATGH0032-1	Gestion et économie rurale III	Gestion et économie rurale	30	4	Q1
ATGH0033-1	Techniques horticoles VII	Productions comestibles (arboriculture fruitière)	48	4	Q1
ATGH0034-1	Techniques horticoles VIII	Productions comestibles (culture maraîchère)	48	4	Q1
ATGH0035-1	Techniques horticoles IX	Productions ornementales (arboriculture ornementale)	45	4	Q1
ATGH0036-1	Techniques horticoles X	Productions ornementales (Floriculture)	25	2	Q1
ASTG0002-1	Stage			14	Q2
ATFE0002-1	TFE			16	Q2

9

Bloc 3 Orientations : Productions horticoles

ATGH0037-1	Production VI	Productions ornementales	80	8	Q1
ATGH0038-1	Production VII	Production comestible	48	4	Q1

Bloc 3 Orientations : Aménagement et entreprises parcs et jardins

ATGH0039-1	Aménagement V	Atelier projet	36	6	Q1
		DAO	24		
ATGH0040-1	Aménagement VI	TP Techniques	68	6	Q1