

## **PROFIL D'ENSEIGNEMENT DU BACHELIER EN AGRONOMIE**

**Secteur : sciences et techniques**

**Domaine : sciences agronomiques et ingénierie biologique**

Finalité : techniques et gestion horticole 6<sup>ème</sup>

niveau du CFC

**Année académique 2024-2025**

## 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 & DÉMARCHÉ 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.

## **2. 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, changer 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
3) Maîtriser les principes de base de la gestion	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
4) Collaborer aux activités d'analyses, de services à la collectivité et aux projets de recherche appliquée	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
5) Appliquer les principes du vivant dans tous les domaines de l'agronomie	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
6) Gérer une unité de productions horticoles	<p>a) Maîtriser les techniques et les outils de production</p> <p>b) Veiller à la qualité de la production et des produits</p> <p>c) Mettre en œuvre de nouvelles technologies de production</p> <p>d) Appliquer la réglementation administrative, environnementale et de sécurité propre à la profession</p> <p>e) Appliquer les techniques de conservation et de conditionnement appropriées</p> <p>f) Gérer et planifier la distribution des produits horticoles</p>
7) Gérer une unité de service horticole	<p>a) Exécuter un plan technique et un cahier de charge</p> <p>b) Assurer la maintenance des outils et équipements horticoles</p> <p>c) Adapter le choix des produits et des services au contexte du marché</p>

### **3. 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 :

- maraîcher, 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 BTGH

UE	UNITES D'ENSEIGNEMENT ACTIVITES D'APPRENTISSAGE	QUADRI	ECTS
ATGH1001-1	Botanique I	Q1	4
	Botanique		
ATGH1002-1	Botanique II	Q2	2
	Systématique		
ATGH1003-1	Génétique	Q2	2
ATGH1004-1	Zoologie	Q2	1
ATGH1005-1	Biochimie	Q2	2
ATGH1006-1	Microbiologie I	Q2	1
ATGH1007-1	Machines	Q2	3
ATGH1008-1	Physique appliquée II	Q2	1
ATGH1009-1	Gestion et économie I	Q2	5
ATGH1010-1	Phytopharmacie	Q1	2
ATGH1011-1	Défense des végétaux	Q1	3
ATGH1012-1	Chimie appliquée à l'agronomie I	Q2	4
ATGH1013-1	Fertilisation	Q2	2
ATGH1014-1	Mathématiques appliquées	Q1	2
ATGH1015-1	Physique appliquée I	Q1	1
ATGH1016-1	Agrométéorologie	Q1	2
ATGH1017-1	Informatique	Q1	4
ATGH1018-1	Amélioration foncière	Q1	3
ATGH1019-1	Pédologie I	Q1	2
ATGH1020-1	Botanique III	Q2	2
ATGH1023-1	Arboriculture fruitière I	Q1	3
ATGH1024-1	Culture maraîchère I	Q1	3
ATGH1021-1	Arboriculture ornementale I	Q2	3
ATGH1022-1	Floriculture I	Q2	3
ASAR0001-1	Activités SAR		

## Bloc 2 BTGH

### Option aménagement des parcs et jardins

UE	UNITES D'ENSEIGNEMENT ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	QUADRI	H	ECTS
<b>COURS DU TRONC COMMUN</b>				
ATGH2024-1	Physique appliquée III	Q2	14	1
ATGH2025-1	Gestion et économie II	Q1	50	4
ATGH2026-1	Défense des végétaux	Q2	45	6
ATGH2027-1	Ecologie	Q2	15	1
ATGH2028-1	Chimie appliquée II	Q1	15	2
ATGH2029-1	Pédologie II	Q1	15	1
ATGH2030-1	Microbiologie II	Q1	15	1
ATGH2032-1	Techniques de communication	Q1	24	2
ATGH2033-1	Anglais	Q1	24	2
ATGH2034-1	Arboriculture fruitière II	Q1	24	3
ATGH2035-1	Culture maraichère II	Q1	24	2
ATGH2036-1	Arboriculture ornementale II	Q1	24	2
ATGH2037-1	Floriculture II	Q1	18	2
ATGH2038-1	Arboriculture ornementale III	Q2	24	2
ATGH2039-1	Floriculture III	Q2	36	4
<b>COURS SPÉCIFIQUES A L'OPTION</b>				
ATGH2040-1	Construction	Q1	24	2
ATGH2041-1	Connaissance des matériaux	Q1	24	3
ATGH2042-1	Atelier projet I	Q2	36	3
ATGH2043-1	DAO I	Q1	12	1
ATGH2044-1	Initiation à l'histoire des parcs & jardins	Q1	12	1
ATGH2045-1	Initiation à la composition de projets	Q2	12	1
ATGH2047-1	DAO II	Q2	24	2
ATGH2048-1	TP Techniques I	Q1	24	2
ATGH2049-1	Phytosociologie	Q2	24	2
ATGH2050-1	Composition végétale	Q2	24	3
ATGH2063-1	Topographie	Q2	48	4
ATGH2052-1	Géométrie descriptive	Q2	18	1



## Bloc 2 BTGH

### Option productions horticoles

UE	UNITES D'ENSEIGNEMENT ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	QUADRI	H	ECTS
<b>COURS DU TRONC COMMUN</b>				
ATGH2024-1	Physique appliquée III	Q2	14	1
ATGH2025-1	Gestion et économie II	Q1	50	4
ATGH2026-1	Défense des végétaux	Q2	45	6
ATGH2027-1	Ecologie	Q2	15	1
ATGH2028-1	Chimie appliquée II	Q1	15	2
ATGH2029-1	Pédologie II	Q1	15	1
ATGH2030-1	Microbiologie II	Q1	15	1
ATGH2032-1	Techniques de communication	Q1	24	2
ATGH2033-1	Anglais	Q1	24	2
ATGH2034-1	Arboriculture fruitière II	Q1	24	3
ATGH2035-1	Culture maraichère II	Q1	24	2
ATGH2036-1	Arboriculture ornementale II	Q1	24	2
ATGH2037-1	Floriculture II	Q1	18	2
ATGH2038-1	Arboriculture ornementale III	Q2	24	2
ATGH2039-1	Floriculture III	Q2	36	4
<b>COURS SPÉCIFIQUES A L'OPTION</b>				
ATGH2051-1	Arboriculture fruitière III	Q2	24	2
ATGH2052-1	Culture maraichère III	Q2	24	3
ATGH2053-1	Construction	Q1	24	2
ATGH2054-1	Postharvest (cultures fruitières et maraichères)	Q1	24	2
ATGH2055-1	Culture in vitro	Q1	41	4
ATGH2056-1	Hydroponie	Q1	18	1
ATGH2057-1	Arboriculture ornementale : complément	Q2	12	1
ATGH2058-1	Floriculture : complément	Q2	12	1
ATGH2059-1	Agrobiologie	Q2	36	3
ATGH2060-1	Entomologie	Q2	12	1
ATGH2061-1	Topographie	Q2	30	2
ATGH2062-1	Biométrie	Q2	36	3

## Bloc 3 BTGH

### Option aménagement des parcs et jardins

UE	UNITES D'ENSEIGNEMENT ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	QUADRI	H	ECTS
<b>COURS DU TRONC COMMUN</b>				
ATGH3061-1	Gestion et économie III	Q1	30	4
ATGH3062-1	Arboriculture fruitière IV	Q1	48	4
ATGH3063-1	Culture maraichère IV	Q1	48	4
ATGH3064-1	Arboriculture ornementale IV	Q1	45	4
ATGH3065-1	Floriculture IV	Q1	25	2
ASTG3002-1	Stage	Q2		14
ATFE3002-1	TFE	Q2		16
<b>COURS SPÉCIFIQUES A L'OPTION</b>				
ATGH3070-1	Atelier projet II	Q1	36	4
ATGH3071-1	DAO III	Q1	24	2
ATGH3069-1	TP Techniques II	Q1	68	6

## Bloc 3 BTGH

### Option productions horticoles

UE	UNITES D'ENSEIGNEMENT ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE	QUADRI	H	ECTS
<b>COURS DU TRONC COMMUN</b>				
ATGH3061-1	Gestion et économie III	Q1	30	4
ATGH3062-1	Arboriculture fruitière IV	Q1	48	4
ATGH3063-1	Culture maraichère IV	Q1	48	4
ATGH3064-1	Arboriculture ornementale IV	Q1	45	4
ATGH3065-1	Floriculture IV	Q1	25	2
ASTG3002-1	Stage	Q2		14
ATFE3002-1	TFE	Q2		16
<b>COURS SPÉCIFIQUES A L'OPTION</b>				
ATGH3066-1	Productions ornementales	Q1	80	8
ATGH3067-1	Productions comestibles	Q1	48	4