

# Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

<b>HELHa Campus Montignies</b> 136 Rue Trieu Kaisin 6061 MONTIGNIES-SUR-SAMBRE		
Tél :	Fax :	Mail :

## 1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE SA 307 Réglementation et certification			
Ancien Code	AGSA3B07	Caractère	Obligatoire
Nouveau Code	XISA3070		
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	<b>Jean-Pierre ESTIEVENART</b> (jean-pierre.estievenart@helha.be)		
Coefficient de pondération	30		
Cycle et niveau du Cadre Francophone de Certification	bachelier / niveau 6 du CFC		
Langue d'enseignement et d'évaluation	Français		

## 2. Présentation

### Introduction

Les filières alimentaires durables sont complexes et de nombreuses réglementations encadrent le développement de celles-ci. D'autre part, la nécessité de différencier les qualités de produits amène une multitude de labels dans le circuit de l'alimentation. Pour évoluer dans ce secteur, pouvoir conseiller des acteurs de la chaîne alimentaire ou poser un regard critique sur les labels, il est essentiel de connaître la base des réglementations liées au secteur de l'alimentation et de disposer d'une bonne connaissance des labels.

### Contribution au profil d'enseignement (cf. référentiel de compétences)

Cette Unité d'Enseignement contribue au développement des compétences et capacités suivantes :

Compétence 1 **Compétence 1 : Informer, communiquer et travailler en équipe**

- 1.2 Élaborer des documents didactiques et des fiches techniques relatives aux produits et aux services et adaptés à des publics cibles spécifiques
- 1.3 Participer à la vulgarisation
- 1.4 Choisir et utiliser les systèmes d'informations et de communication adaptés

Compétence 2 **Compétence 2 : S'engager dans une démarche de développement professionnel**

- 2.1 Participer à une pratique réflexive en s'informant et s'inscrivant dans une démarche de formation permanente
- 2.2 Développer un esprit critique
- 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales

Compétence 3 **Compétence 3 : Maîtriser les principes de base de la gestion**

- 3.1 S'informer des aspects légaux et réglementaires de son activité (aspects économique, social, et de production) et les appliquer
- 3.2 Répondre aux spécificités du marché (local, national, international)
- 3.3 Développer un réseau de contacts

Compétence 5 **Compétence 5 : Appliquer les principes des sciences et du vivant dans tous les domaines de l'agronomie**

- 5.3 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
- 5.4 Intégrer à l'activité de production les règles en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé.

Compétence 6 **Compétence 6 SADL : Collaborer, gérer ou développer des unités de production (péri)urbaine ou de services dans les secteurs du maraichage biologique en**

## **permaculture, de l'agroécologie, de l'agroforesterie, de l'écopâturage et de l'agro-alimentaire**

6.6 Gérer une unité de production, son budget, sa trésorerie, valoriser la production afin d'assurer la pérennité et le développement de l'activité,

Compétence 7 **Compétence 7 SADL : Exécuter, participer à des projets de développement de ceintures alimentaires**

7.2 S'informer des dimensions réglementaires, économiques, sociales et environnementales,

### **Acquis d'apprentissage visés**

- Recherche et synthétise les informations relatives à une réglementation ou un label
- Manipule aisément les différentes ressources pour consulter la réglementation
- Explique ce qu'est un SPG
- Comprend ce qu'est un HACCP et le concept d'autocontrôle
- Conçoit une étiquette répondant aux réglementations
- Explique ce qu'est le label « Prix juste Producteur »
- Prends contact avec le milieu professionnel et associatif de l'alimentation durable et bio
- Comprend la problématique des emballages

### **Liens avec d'autres UE**

Prérequis pour cette UE : aucun

Corequis pour cette UE : aucun

## **3. Description des activités d'apprentissage**

Cette unité d'enseignement comprend l(es) activité(s) d'apprentissage suivante(s) :

AGSA3B07A Réglementation et certification

36 h / 3 C

### **Contenu**

Partie I. Réglementation

I.1 Mise en place du système d'autocontrôle

I.2 La méthode HACCP

I.3 Etiquetage et information au consommateur

Partie II. Certification

II.1 Le système participatif de garantie

II.2 Label Prix Juste Producteur

### **Démarches d'apprentissage**

Le cours comporte des séances théoriques en classe, de la recherche d'informations dans différents médias et des travaux à réaliser en classe ou à domicile de façon individuelle ou en groupe.

Il est complété par des participations à des événements regroupant des acteur.rice.s de l'alimentation durable et du bio.

**IMPORTANT : La participation aux journées d'étude est obligatoire. Une absence à ces périodes de cours doit être justifiée par un certificat médical ou un motif légitime.**

En cas d'absence à ces activités, prévues à l'horaire, l'étudiant.e préviendra le secrétariat ainsi que l'enseignant le plus rapidement possible.

L'absence non justifiée à ces séances entrainera une cotation nulle pour le critère « Participation active » lié à cette séance

En cas d'absence justifiée, le critère de participation sera neutralisé. L'éventuel travail demandé à la suite de la séance est maintenu.

### **Dispositifs d'aide à la réussite**

L'aide à la réussite se manifeste au travers de différentes mesures :

- Réponse aux questions des étudiant.e.s pendant le cours
- Rappel en début de cours des éléments particulièrement importants du cours précédent pour assurer une continuité dans la compréhension
- Retours à l'étudiant.e lors de la réalisation des travaux

## Sources et références

• Site visité le 05/07/2023

URL : [https://moodle.iamm.fr/pluginfile.php/2949/mod\\_resource/content/1/certification-qualification\\_FAFSEAINfo\\_janv2014.pdf](https://moodle.iamm.fr/pluginfile.php/2949/mod_resource/content/1/certification-qualification_FAFSEAINfo_janv2014.pdf)

• Site visité le 10/07/2023

URL : [https://www.iso.org/sites/ConsumersStandards/fr/1\\_standards.html](https://www.iso.org/sites/ConsumersStandards/fr/1_standards.html)

• Site visité le 24/07/2023

URL : <https://www.cnews.fr/racines/2016-09-15/pourquoi-les-rails-sont-ils-ecartes-de-1435-m-738523>

• Site visité le 24/07/2023

URL : <https://www.certisys.eu/a-propos/accreditations/>

• Site visité le 24/07/2023

URL : <https://www.ecoconso.be/fr/content/les-labels-outils-de-consommation-durable>

• Site visité le 24/07/2023

URL : <https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/economie-durable/consommation-durable/quest-ce-quun-label>

• Site visité le 24/07/2023

URL : <https://www.sami.eco/blog/greenwashing-exemples>

•

• Site visité le 24/07/2023

URL : <https://www.guide-labels-alimentaires.com/>

URL : <https://www.dqsglobal.com/fr-ma/a-propos-de/certification/qu%22est-ce-que-la-certification>

• Site web visité le 06/08/2023

URL : <https://www.proneo-certification.fr/>

• Site web visité le 06/08/2023,

URL : <https://www.bna-groupe.org/fr/node/135>

• Site web visité le 07/08/2023

URL : [https://fr.wikipedia.org/wiki/ISO\\_14001](https://fr.wikipedia.org/wiki/ISO_14001)

• Site web visité le 15-08-2023

URL : <https://www.ecoconso.be>

• Site web visité le 08-08-2023

URL : <https://www.fairtradebelgium.be/fr/notre-approche/systeme-standards/>

• Site web visité le 17-08-2023

URL : <https://www.producteursbio-natpro.com/>

• Site web visité le 18-08-2023

URL : <https://www.favv-afscabeviepratique/etiquetage/>

• Site web visité le 18-08-2023

URL : [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo\\_fr](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_fr)

URL : <https://www.lecho.be/entreprises/alimentation-boisson/serie-les-scandales-sanitaires-la-crise-de-la-dioxine-un-fiasco-politique-sanitaire-et-economique/10406264.html>

• Site visité le 23/08/2023

URL : <https://www.rtbef.be/article/tout-savoir-sur-l-afscadepuis-quand-comment-pourquoi-payee-par-qui-9864639>

• Site visité le 23/08/2023

URL : <https://www.favv-afscabeprofessionnels/apropos/>

• Site visité le 23/08/2023

URL : <https://www.favv-afscabeviepratique/>

• Site web consulté le 02/08/2024 « Perception environnementale des emballages »

URL : [https://bo.citeo.com/sites/default/files/2021-02/20210211\\_Citeo\\_Synthese-etude-shopper.pdf](https://bo.citeo.com/sites/default/files/2021-02/20210211_Citeo_Synthese-etude-shopper.pdf)

• Le dossier « Les emballages responsables » - Itinéraire bio N°77 juillet/août 2024 publié par Biowallonie

## Supports en ligne

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

Les supports en ligne et indispensables pour acquérir les compétences requises sont :

- Le cours théorique
- Le vade-mecum de la vente et circuit court
- De la documentation complémentaire relative au cours

## 4. Modalités d'évaluation

### Principe

L'évaluation porte sur l'ensemble de la matière vue au cours.

Il s'agit d'une évaluation écrite.

Des travaux viennent compléter l'évaluation écrite.

### Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Trv	40				40
Période d'évaluation	Exe	60				60

Trv = Travaux, Exe = Examen écrit

### Dispositions complémentaires

Une cote évaluant la participation active de l'étudiant.e aux journées d'étude est intégrée à la grille de cotation de la partie « Production journalière »

En cas d'échec au Q1 :

- L'évaluation écrite et/ou les productions journalières (les travaux) seront représentées au Q3. La note relative à la participation active aux journées d'étude n'est pas rattrapable au Q3 et est fixée pour l'année académique.
- L'étudiant.e peut choisir de reporter la cote du Q1 relative à l'évaluation journalière ou à l'examen écrit pour le Q3. Il en informe alors le responsable de l'UE par écrit.

Référence au RGE

En cas de force majeure, une modification éventuelle en cours d'année peut être faite en accord avec le Directeur adjoint de département, et notifiée par écrit aux étudiants. (article 66 du règlement général des études 2024-2025).