

Année académique 2024 - 2025

Département des Sciences, des Technologies et du Vivant

Bachelier en agronomie, orientation systèmes alimentaires durables et locaux

HELHa Campus Montignies 136 Ru	e Trieu Kaisin 6061	MONTIGNIES-SUR-SAMBRE	
Tél:	Fax:	Mail:	

1. Identification de l'Unité d'Enseignement

UE SA 312 Techniques d'éducation et de sensibilisation aux mutations agroécologiques en langue anglaise							
Ancien Code	AGSA3B12	Caractère	Obligatoire				
Nouveau Code	XISA3120						
Bloc	3B	Quadrimestre(s)	Q1				
Crédits ECTS	3 C	Volume horaire	36 h				
Coordonnées des responsables et des intervenants dans l'UE	Danielle FOSTER (danielle.foster@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

L'unité d'enseignement « Techniques d'éducation et sensibilisation aux mutations agroecologique – Langue anglaise » permet de mettre en pratique les connaissances de la flore sauvage (des cours de botanique), l'utilisation de celle-ci, en pratiquant la langue anglaise (suite et mise en pratique des cours de communication langue anglaise).

L'apprentissage des techniques pédagogiques et leur mise en application font également partie du programme. La finalité de l'activité d'apprentissage est que l'étudiant puisse organiser son propre animation ou cours, avec transmission des savoirs-faire autour de la flore sauvage comestible, en langue française ou anglaise.

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

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

- Compétence 1 : Informer, communiquer et travailler en équipe
 - 1.1 Rechercher, consulter, analyser, échanger et transmettre des informations techniques ou scientifiques et ce tant à l'échelon national qu'international
 - 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 : 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
 - 2.3 S'adapter aux évolutions technologiques, économiques et sociétales
- Compétence 5 Compétence 5 : Appliquer les principes des sciences et du vivant dans tous les domaines de l'agronomie
 - 5.2 Utiliser à bon escient les ressources naturelles (sols, eau, énergie, biodiversité)
 - 5.3 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des êtres vivants dans un contexte socio-économique donné
- 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
 - 6.1 Raisonner et mettre en œuvre les techniques de production durable en permaculture, en

- agroécologie, biodynamisme, écopâturage, agroforesterie, ...
- 6.3 Favoriser la réintroduction des races rustiques, des anciennes variétés et de l'agroforesterie,
- 6.4 Raisonner et appliquer les techniques liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité, des certifications et des labels,

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

- 7.1 Coordonner/ intégrer une action dans le cadre d'associations actives dans les domaines techniques, économiques, éducationnels et sociaux,
- 7.4 Assurer les productions nécessaires pour répondre aux besoins nutritionnels des hommes et des animaux.

Acquis d'apprentissage visés

Au terme de l'activité d'apprentissage, l'étudiant est capable d'utiliser la flore sauvage pour des applications pratiques et transmettre ses connaissances et savoir-faire via des activités en anglais ou français.

Liens avec d'autres UE

Prérequis pour cette UE : AGSA1B05 Corequis pour cette UE : aucun

3. Description des activités d'apprentissage

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

AGSA3B12A Techniques d'éducation et de sensibilisation aux mutations 36 h / 3 C

agroécologiques en langue anglaise

Contenu

Lors du cours, voici les ressources qui seront abordées et/ou co-construites :

Diverses méthodes d'animation et approches pédagogiques

Recettes pour cuisiner ou transformer les plantes sauvages comestibles

Création des supports pédagogiques telles fiches d'identification des plantes et jeux originaux

L'organisation progressive de (au moins une) animation pour un public extérieur

Démarches d'apprentissage

Sorties pédagogiques co-animées par l'enseignant et par les étudiants

Ateliers pratiques et participatifs

Gestion et execution d'un ou plusieurs projets de transmission (en anglais/français) via une activité de type atelier cuisine sauvage ou lactofermentation. Gestion de la préparation du contenu, budget, timing, etc.

Dispositifs d'aide à la réussite

Références livres, videos, sites web

Pratique, correction et construction progressive des projet(s) finaux pendant les heures du cours

Disponibilité et guidance de l'enseignant-e pendant les cours et par mail ou WhatsApp

Sources et références

www.cuisinesauvage.org Learningherbs.com growforagecookferment.com foragerchef.com

lechemindelanature.com

nicrunicuit.com

Chauvet, M. Encyclopedie des plantes alimentaires

Couplan, F. Et Styner E., Plantes sauvages comestibles et toxiques - réedition 2020. Ed. Delachaux et niestlé

Wikipedia (en/fr), youtube, wordreference.com (dictionnaire en ligne)

Supports en ligne

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

Les fiches plantes, notes et recettes vues au cours, partiellement disponibles sur ConnectED, complétées par notes

4. Modalités d'évaluation

Principe

Travail journalier:

La présence et participation active, en anglais, pendant les heures de cours sont obligatoires et compte pour 50% de la note finale. La presence aux cours est indispensable.

Projet(s):

Un voire plusieurs projets seront réalisés, (l'organisation des activités pour des participants extérieurs de la classe) et interviendront pour un total de 50%.

Pondérations

	Q1		Q2		Q3	
	Modalités	%	Modalités	%	Modalités	%
production journalière	Evc	50			Evc	50
Période d'évaluation	Prj	50			Trv + Exo	50

Evc = Évaluation continue, Prj = Projet(s), Trv = Travaux, Exo = Examen oral

Dispositions complémentaires

Q3: Les présences et travail journalier ne sont pas rattrapables et donc 50% des points seront transmis avec la même ponderation en Q3. Un nouveau projet sera présenté pour 40% pendant l'examen oral (10%) en Q3.

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).