



# MODULE D'APPROFONDISSEMENT PROFESSIONNEL - BAC PRO 1 HORTI

<b>Responsables :</b> Enseignant en horticulture et en SESG	<b>Intitulé du module :</b> <b>Appréhender les démarches qualité et de certification des exploitations horticoles</b>	<b>Horaire total :</b> <b>56 heures</b>
<b>Objectifs généraux :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>x Découvrir et comprendre le mode de production en agriculture biologique</li><li>x Découvrir les filières en agriculture biologique</li><li>x Découvrir et comprendre les signes de qualité et les cahiers des charges</li><li>x Comprendre les démarches de certification d'entreprise</li></ul>	<b>Disciplines &amp; horaires :</b> <b>Visites &amp; Travaux dirigés :</b> <u>1ère année</u> Technologie horticole SESG <u>2ème année</u> Technologie horticole SESG	<b>20h</b> <b>8 h</b> <b>8h</b> <b>20h</b>

## **Rapport d'opportunité :**

Les élèves de seconde pro productions végétales ont découvert l'agriculture biologique au travers des travaux pratiques sur l'atelier certifié AB de l'exploitation du lycée d'une part, et des travaux pratiques renforcés réalisés sur le « potager bio » d'autre part.

Cet MAP a pour but de permettre aux élèves de Bac pro productions horticoles d'appréhender en première année les différentes dimensions de l'agriculture biologique, au niveau technique et économique, grâce à l'exemple du maraîchage biologique.

Puis en deuxième année, ce MAP doit permettre d'étendre les connaissances acquises sur le bio aux démarches des entreprises horticoles sur la certifications des entreprises et sur les signes de qualité.

Le choix de favoriser le bio en nombre d'heures répond au souci de la prise en compte du bio au niveau national (Grenelle de l'environnement) et de l'engouement des producteurs pour cette forme de production qui se base et sur une certification entreprise et comme signe de qualité.

## **Les finalités :**

xMettre en relation un vécu professionnel (lors des TP/ TPR) avec des connaissances techniques et scientifiques

xConnaître les grands principes de production de l'agriculture biologique

xRepérer des points forts et des points faibles de ce mode de production

xDécouvrir l'environnement professionnel, la réglementation

xDécouvrir les différents circuits de commercialisation

xSavoir valoriser et restituer des visites professionnelles

xSavoir lire et comprendre un cahier des charges

xConnaître un ensemble non exhaustif de signes de qualité

xConnaître un ensemble non exhaustif de certification d'entreprise



**LYCÉE du MENÉ**  
6 rue du Porhoët - 22230 MERDRIGNAC  
☎ 02 96 28 41 12 - ☎ 02 96 28 42 84  
✉ legta.merdrignac@educagri.fr  
www.lycee-merdrignac.educagri.fr

Commerce et Horticulture au coeur de La Bretagne

**L'évaluation :**

Un CCF portant sur une visite d'entreprise avec restitution ou questionnaires et schématisation

**Le déroulement du MAP :**

xCe MAP est articulé sur au moins 2 visites distinctes d'entreprises en maraîchage biologique pour la première année..

xEn 2ème année, des visites d'entreprises mettant en place une démarche de qualité ou une certification paraissent aussi absolument nécessaires.

xAfin de donner plus de cohérence à ce module, il serait opportun de le réaliser sur un semestre, à raison de 2h/semaine.



Commerce et Horticulture au coeur de La Bretagne

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
<b>OBJECTIF N°1 -APPREHENDER L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AU TRAVERS DU MARAICHAGE BIO</b>		
<b>Objectif n°11- Connaître les grands principes de production :</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>x <b>Définition de l'AB :</b> Définition, historique, contexte actuel (Grenelle de l'environnement)</li> <li>x <b>Les grands principes l'agriculture biologique</b></li> <li>x <b>Les différentes stratégies techniques :</b> élaboration des rotations, gestion des problèmes phytosanitaires et du désherbage, ...</li> </ul>	<p>Être capable de repositionner l'agriculture biologique dans son contexte.</p> <p>Connaître les grands principes qui fondent l'agriculture biologique</p> <p>Comprendre l'élaboration de planning, raisonner des stratégies techniques, prendre conscience de la complexité des choix techniques, ... en prenant l'exemple du maraîchage biologique</p>	<p>Valorisation des connaissances acquises lors des TPR sur le « potager bio » en 2nde pro.</p> <p>Étude de cas sur l'atelier certifié AB de l'exploitation du lycée</p> <p>Travail à partir d'au moins 2 visites d'entreprises en maraîchage biologique.</p>
<b>Objectif n°12 - Découvrir les différentes étapes de la filière</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>x <b>L'environnement professionnel</b></li> <li>x <b>La réglementation et la certification AB</b></li> <li>x <b>Les circuits de commercialisation</b></li> </ul>	<p>Connaître les interlocuteurs professionnels (ITAB, FRAB, GAB, ...)</p> <p>Aborder la réglementation AB européenne et française, prendre conscience de l'importance de la certification, notion de cahier des charges</p> <p>Distinguer les différents systèmes de vente, connaître les circuits en insistant sur des circuits particuliers (AMAP, paniers, ...)</p>	<p>Étude de cas sur l'atelier certifié AB de l'exploitation du lycée</p> <p>Travail à partir de documents professionnels, d'interventions d'organismes professionnels, ...</p> <p>Valorisation des informations acquises lors des visites d'entreprises</p>



Commerce et Horticulture au coeur de La Bretagne

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
<b>Objectif n°13 - Analyser des systèmes de production en agriculture biologique</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>x <b>Mettre en évidence des points forts et des points faibles du système AB</b></li> <li>x <b>Mettre en parallèle avec l'agriculture conventionnelle</b></li> </ul>	<p>Savoir dégager des éléments importants à partir de visites d'entreprise, de dossiers documentaires, ...</p> <p>Savoir mobiliser des connaissances acquises lors des stages pour comparer des systèmes.</p>	<p>A réaliser à partir d'au moins 2 visites d'entreprise en AB : une entreprise diversifiée, en vente directe, ... et une entreprise spécialisée, plus intensive, ...</p>
<b>OBJECTIF N°2 : COMPRENDRE LES SIGNES DE QUALITE ET LES DÉMARCHES DE CERTIFICATION DES ENTREPRISES</b>		
<b>Objectif n°2.1 : Découvrir les signes de qualité</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>x <b>Différents signes de qualité</b> : Définition, historique, connaître les différents signes de qualité présents en horticulture</li> <li>x <b>Comprendre un cahier des charges de signe de qualité</b> : comprendre les objectifs et les méthodes de mise en place d'une démarche qualité, lecture de cahiers des charges</li> <li>x <b>Mettre en évidence des atouts liés aux signes de qualité</b></li> </ul>	<p>Contexte (LOA du 5 janvier 2006) dispositif national de valorisation de la qualité, rôle de l'INAO, présentation des signes de qualité (AOC, AOP, IGP, STG, mentions valorisantes et certificat de conformité, démarche de mise en place</p> <p>Détermination des éléments particuliers au signe de qualité : géographie, obtention de variété, qualités gustatives, critères cultureux, ....</p> <p>Mise en place de tests, détermination des critères relevant du signe de qualité</p>	<p>A partir d'exemples pertinents pris dans une liste non exhaustive : AOC coco de Paimpol ou oignon de Roscoff, label rouge dahlias, IGP mâche nantaise ..... :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lecture et étude du cahier des charges d'un point de vue technique et d'un point de vue économique</li> <li>- création de tests pour mettre en évidence des éléments valorisants du signe de qualité (grille de critères, mesures, aspect visuel...)</li> </ul>



Commerce et Horticulture au coeur de La Bretagne

Contenus	Compétences attendues	Recommandations pédagogiques
<b>Objectif n°2.2: comprendre la certification des entreprises horticoles</b>		
x <b>Définition des différentes certifications des entreprises</b> : Définition, connaître les différentes certifications internes présentes en horticulture	Rôle de la norme, organismes certificateurs, notion de référentiel de certification	A partir d'exemples pris dans une liste non exhaustive de certification interne d'entreprise : plante bleue, Globalgap, MPS...: <ul style="list-style-type: none"><li>- étude du cahier des charges</li><li>- audit de l'exploitation horticole du lycée pour mettre en évidence ce qui est conforme et ce qui devrait être changé pour obtenir la certification</li><li>- mise en évidence des atouts et contraintes d'une telle certification</li></ul>
x <b>Comprendre un cahier des charges de certification des entreprises</b> : comprendre les objectifs et les méthodes de mise en place d'une certification de qualité interne , lecture de cahiers des charges	Détermination des critères de certification interne par rapport à un référentiel, atouts et inconvénients en France mais aussi dans le Monde	
x <b>Mettre en évidence des critères de certification interne d'une entreprise</b>	Rôle de l'environnement et des pratiques environnementales dans la certification entreprise	