

Liste de cours

M2 Horticulture

S9 semestre d'hiver

S10 semestre d'été

Option FLAM

(Fruits et Légumes Alimentation et Marchés)

M2 Paysage Semestre d'hiver S9 option FLAM

	Unités d'enseignement (UE)	Unités constitutives (UC)	Heures de cours ou conférences	Heures de TD	Heures de TP, visites ou tutorat	Heures évaluation	Crédits ECTS
1	Connaissance des produits et de la filière	UC1 Ouverture internationale	41	3	43	3	10
		UC2 Analyse consommation vente	42	4	74		
		UC3 Valorisation des produits fruits et légumes	28		3	2	
		UC4 Elaboration de système de production innovant	20	6	4	2	
		UC5 Conservation et transformation des fruits et légumes	40		11	9	
		UC6 Filières spécialisées et alternatives	30	3	3		
		UC7 Langues		30			
2	Projet collectif		12	18	30		4
3	Projet Personnel	Projet individuel		20	10	1	6
4	Synthèse professionnelle	UC1 Oral de synthèse		2		4	10
		UC2 Ecrit de synthèse		2		7	

M2 Paysage Semestre d'été S10 option FLAM

6	Stage de fin d'étude	840			30
----------	----------------------	-----	--	--	-----------

Descriptif des cours Semestre 9 FLAM

Ouverture Européenne et internationale							
Responsable : M. Briard				Période : S9			
Effectif min/max : /				Coefficient UC : 2			
CM : 41	TD : 3	TP : 0	TA : 43	EV : 3	Face-à-face : 90	ED : 30	Total : 120
Objectif	Rang A - être capable d'identifier les services et personnes clés des différentes institutions européennes pour les filières fruits et légumes - être capable de présenter le fonctionnement et la prise de décision en matière agricole au niveau de la commission et des groupes de pression - être capable d'analyser un bassin de production européen et d'identifier ses atouts et ses faiblesses dans son positionnement européen et mondial						
Contenu	Actualités des filières fruits et légumes Grands bassins mondiaux et balances commerciales Fonctionnement des échanges internationaux Déterminants socio-économiques de la localisation et de la délocalisation des firmes Visite et analyse d'un bassin de production européen Fonctionnement des institutions européennes et Politiques publiques Projet collectif Logiciels : Word, Excel, Powerpoint, lecture de DVD						
Pré-requis							
Pédagogie	analyse de l'actualité						
Evaluation	individuelle ou microcollective (2 pers) sur dossiers présentés oralement (coeff 1) + collective sur rapport de voyage écrit et oral (coeff 1) restitutions collectives						

Analyse de la consommation alimentaire -vente							
Responsable : B. Plottu				Période : S9			
Effectif min/max : /				Coefficient UC : 2			
CM : 42	TD : 4	TP : 0	TA : 74	EV : 0	Face-à-face : 120	ED : 30	Total : 150
Objectif	Rang A: être capable 1. D'analyser les évolutions du comportement et des attentes des consommateurs de F&L et d'en déduire les impacts sur les stratégies de commercialisation des produits 2. De comprendre les ressorts de l'innovation produits, d'en cerner les tendances d'évolution, de savoir comment sont valorisés les produits 3. D'analyser les évolutions de la fréquentation des lieux d'achat et d'en déduire les impacts sur le positionnement des points de vente, de savoir conquérir et fidéliser le client en maîtrisant les techniques de vente.						
Contenu	1. Consommation alimentaire -demande: Baromètre de consommation et positionnement produit, analyse économique de la consommation, analyse expérimentale de la consommation, segmentation marketing et segmentation de l'offre 2. Produits Innovation produits, salon, alimentation santé et valorisation des F&L 3. Distribution-vente Marketing de la valeur: conquête et fidélisation client, techniques de vente, prospection commerciale, stratégie achats et positionnement produits, logistique, merchandising stratégie professionnelle, entretiens d'embauche, forum emploi Revue de presse, réunion d'option,						
Pré-requis							
Pédagogie	cours, TD, conférences, visites, projet collectif, dossier						
Evaluation	Dossier individuel, copies remises à la DEVE						

Valorisation des produits Fruits et légumes

Responsable : E. Geoffriau		Période : S9					
Effectif min/max : /		Coefficient UC : 2					
CM : 28	TD : 0	TP : 3	TA : 0	EV : 2	Face-à-face : 33	ED : 42	Total : 75
Objectif	<p>Rang A</p> <ul style="list-style-type: none"> - être capable de conduire ou comparer des cahiers des charges produit ou de production - être capable d'identifier les différentes certifications produits - être capable de mener une démarche d'innovation sur la valorisation du produit <p>Rang B</p> <ul style="list-style-type: none"> - être capable d'identifier les différents métiers permettant la valorisation du produit 						
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux de la qualité : 2h - Traçabilité et HACCP en filière F&L : 4h - Les signes d'identification de la qualité et de l'origine : 4h - Les certifications d'entreprise (iso 9000, 22000, agriconfiance...) : 6h - Témoignage de mise en place de certification en entreprise : 2h - Les démarches club : 2h - Les produits innovants et démarches d'innovation en F&L : 4h - Valoriser les F&L par la communication : 2h <p>Projet collectif : 32h (4j) Logiciels : Word, Excel, Powerpoint, Statgraphics</p>						
Pré-requis							
Pédagogie							
Evaluation	mobilisation dans le cadre de l'écrit et de l'oral de synthèse UE 4						

Filières spécialisées et alternatives

Responsable : P.Guillermin - V. le Clerc		Période : S9					
Effectif min/max : /		Coefficient UC : 1					
CM : 30	TD : 3	TP : 0	TA : 3	EV : 0	Face-à-face : 36	ED : 14	Total : 50
Objectif	<p>Savoir décrire et analyser l'ensemble des enjeux scientifiques, techniques, économiques, sociaux et environnementaux de filières spécialisées ou en émergence</p> <p>Savoir porter un diagnostic sur les principales contraintes pesant sur ces filières à différents niveaux (social, économique, environnemental, réglementaire..) et leurs évolutions à court et moyen terme.</p> <p>Savoir repérer et intégrer, dans un système cohérent, des éléments de solutions développés à des échelles spatiales et temporelles différentes (microprojet, prototype, échelon local,...) pour proposer des innovations permettant de prendre en compte les évolutions et contraintes des filières étudiées.</p> <p>Connaître, analyser et savoir utiliser certains outils importants lors de la mise en oeuvre d'innovations: réseaux, bases de données, indicateurs.</p>						
Contenu	<p>Quatre principales filières (au sens large) serviront de support à la réflexion: filières de production fruits et légumes sous cahier des charges 'Agriculture Biologique' , et /ou commercialisant en circuits courts, filière plantes aromatiques, filière de production et d'importation de fruits et légumes tropicaux.</p> <p>Croisés avec la présentation de ces filières, 4 thèmes, présentant de forts enjeux pour la production et la commercialisation de fruits et légumes seront abordés</p> <ul style="list-style-type: none"> - réduction des intrants - gestion de la biodiversité et du matériel végétal - mobilisation de la main d'oeuvre et organisation du travail - les différents aspects de la maîtrise de l'énergie vus à la fois sous l'aspect de l'occupation des sols (biocarburants v/s production vivrière) et du bilan carbone total (production et commercialisation)/s réduction des consommations <p>Pour chacun de ces thèmes, les outils de pilotage, les modes de prise de décision et les jeux d'acteurs mis en oeuvre seront analysés pour tenter de décrypter les opportunités et les conditions d'émergence ou de blocage des processus d'évolution ou d'innovation.</p> <p>Ce dernier aspect sera plus particulièrement développé lors de travaux dirigés portant sur les multifonctionnalités de l'agriculture ,</p> <p>Projet individuel (4j) Préparation oral de synthèse (12h)</p>						
Pré-requis							
Pédagogie							
Evaluation	mobilisation dans le cadre de l'écrit et de l'oral de synthèse UE 4						

Conservation et transformation des fruits et Légumes	
Responsable :	E. Geoffriau
Période :	S9
Objectif	<p>Rang A</p> <ul style="list-style-type: none"> - être capable de décrire les évolutions physiologiques du produit selon l'espèce et les conditions - être capable d'identifier les points clés de la transformation et leur impact sur la qualité de la matière première - être capable de faire le lien entre la filière de production et la transformation agroalimentaire - être capable de prendre en compte les contraintes techniques, réglementaires et de marché dans la gestion des lots de produits et de leur devenir <p>Rang B</p> <ul style="list-style-type: none"> - être capable de gérer une unité de conservation de F&L - être capable d'intervenir sur un process
Contenu	<p>Semaine 1: - Les principes de la sénescence chez les végétaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Physiologie post-récolte des F&L dont maladies du froid - Métabolites secondaires et qualité des produits - Gestion du froid et de l'atmosphère en unité de conservation, vie du produit, logistique, conditionnement - Conduite d'une unité de conditionnement : témoignage d'entreprise - Visite du Min d'Angers (mise en marché, conservation des F&L) <p>Projet</p> <p>Semaine 2: - Préparation aux concours, sujets individuels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Projet - Les rencontres du végétal - Visite et actions au salon professionnel SIVAL <p>Semaine 3 : - Aspects sanitaires de la conservation des F&L</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservation des organes tubérisés - La filière des F&L transformés, produits et emballages - Nature et propriétés des emballages en F&L - Visite entreprises 4ème-5ème gammes et/ou appertisation <p>Projet: 16h</p> <p>Semaine 4 : - Gestion de l'approvisionnement d'unités de transformation et qualité de la matière première : témoignage d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspects réglementaires (Dgccrf) - Principes de transformation agroalimentaire <p>Projet</p> <p>Logiciels : Word, Excel, Powerpoint</p>
Pré-requis	
Evaluation	Restitution individuelle, orale ou écrite (article)

Elaboration de systèmes de production innovants	
Responsable :	JC. Mauget
Période :	S9
Objectif	<p>Rang A</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir mener une veille scientifique et technologique sur les produits et les processus de production - Etre capable d'intégrer les avancées scientifiques et technologiques dans les processus de production dans un but d'optimisation (préservation de l'environnement, qualités du produit...) - Etre capable d'utiliser les outils de modélisation du fonctionnement des cultures à des fins de conception et évaluation de systèmes innovants
Contenu	<p>Gestion des intrants et de l'énergie</p> <p>Modélisation des cultures et des systèmes, outils, bases biologiques, apport de l'écologie, domaines d'utilisation, étude de quelques exemples</p> <p>Technologies innovantes en horticulture : outils de pilotage (indicateurs de stress, qualité du produit), horticulture de précision, approche écologique de la PBI, plantes décontaminantes</p> <p>Projet collectif (4j)</p> <p>Logiciels : Word, Excel, Powerpoint</p>
Pré-requis	
Evaluation	écrit individuel de synthèse

M2 Langues Etrangères

Les cours de langues en M2 se passent en modules (en allemand, anglais et espagnol) de 10h ou 30h. Vous devez faire **30 heures minimum**, mais vous êtes libre de faire 40, 50 ou bien 60.

Le créneau langues est **le jeudi matin** de 8.00 à 12.00 pendant 15 semaines et les cours commencent fin septembre.

Evaluation à la fin de chaque module. Note finale basée sur la moyenne.

Vous faites votre sélection (attention à ne pas 'doubler' les horaires) et vous inscrivez sur les listes qui sont mises sur le tableau d'Unité Langues. Il y a en général une limite de 24 étudiants par module.

Les modules proposés sont par exemple:

- modules de 10 heures** : Anglais Commercial, What's in the News, Automated Powerpoint Presentations, Poetry Please, Debates, Drama and Improvisation, Mit Deutschen Arbeiten, Kino! Kino!, Deutschland Aktuell, Cultura y Civilizacion Españolas, Conversacion y Debates
- modules de 30 heures** : Professional Website, Schnupperkurs, Principiantes (initiation en allemand ou espagnol),