



DE L'ALIMENTATION AU CADRE DE VIE

Liste des cours

M2 FLAM

Étudiants étrangers

CFR D'ANGERS

ANNÉE UNIVERSITAIRE 2009/2010

ORGANISATION de l'ANNÉE UNIVERSITAIRE 2009/2010 (M1 et M2)

	N° SEMAINE DATEs	Evénement(s) - contenu(s)	M1		M2			
			Horticulture (18S + 14S)	Paysage (18S + 14S)	Horti	Paysage		
1 e r s e m e s t r e	35 (S) 24.08-28.08	Rattrapage : 1er, 2e, 27 et 28 août						
	36 (S) 31/08 - 04/09	Séminaires :						
	37 (S) 7.09 - 11.09	Séminaires : Présentation Plan de Prévention Jeudi : 09.09.09 - 10h Amphithéâtre	Rentrée Lundi 07.09 à 10h	Rentrée Lundi 07.09 à 11h30		FLAM - HORVAL Rentrée Jeudi 10 à 10h	MOI Rentrée Mardi 8 à 10h	
	38 (S) 14.9 - 18.09	Séminaires : Journées du paysage : 15.09	Système de culture I	Ecologie		APS Rentrée Lundi 14 à Rennes SEVE Rentrée Lundi 14 à 9h	IT Rentrée Lundi 14 à 10h	
	39 (S) 21/09 - 25/09	Séminaires :	Biodiversité et ressources génétiques					
	40 (S) 28.09 - 2/10			Expression Plastique	Photos Aériennes			
	41 (S) 5/10 - 9/10	5 et 6 Octobre - 5ème Maître de recherche (soit les réserver)	UC en parallèle : - Biotechnologie végétal - Horti péri-urbaine - Crois. et dev. Pl. ligneuse	Communication I : CAO/DAO				
	42 (S) 12/10 - 16/10							
	43 (S) 19/10 - 23/10	Rencontres : Jeunes diplômés ?	UC au Choix					
	44 (S) 26/10 - 30/10		Vacances de Toussaint					
	45 (S) 2/11 - 6/11	Fermeture pédagogique :		Gestion II : Etude de marché				
	46 (S) 9/11 - 13/11	Mécredi : 13/11, 09h						
	47 (S) 16/11 - 20/11		Plans d'expérience et traitements de données	Economie et Droit du Paysage				
	48 (S) 23/11 - 27/11			Ingenierie du paysage I	Modélisation			
	49 (S) 30/11 - 4/12	Retour de déplacement : 04/12	Cultures hors-sol et sous serres	Communication II : Composition du projet				
	50 (S) 7/12 - 11/12							
	51 (S) 14/12 - 18/12		Compétitivité et performance de l'entreprise horticole					
	52 (S) 21/12 - 25/12		Vacances de Noël					
	53 (S) 28/12 - 1.01							
	1 (S) 4/01 - 8/01		Gestion III : gestion et production de marché	Ingenierie du paysage II	Technologie du projet de paysage			
	2 (S) 11/01 - 15/01	11/01 (12, 13 et 14/01)						
	3 (S) 18/01 - 22/01		MIRAD	Projet rural				
	4 (S) 25/01 - 29/01							
	5 (S) 1/02 - 5/02	04/02 Examen UNICERT	UC au Choix		Aménagement du territoire			
	6 (S) 8.02 - 12.02	11/02 Examen UNICERT	Système de culture II	Ingenierie du paysage III	Foresterie			

* Ces enseignements font partie du 2ème semestre pour la notation et les crédits

2^{ème} semestre

N° SEMAINE DATES	Evénements communs	M1		M2	
		Horticulture (18S + 14S)	Paysage (18S + 14S)	Horti	Paysage
7 (5) 15/02 - 19/02	Salon du végétal (16, 17 et 18/02) 18/02 TOEIC Blanc	UC au Chôix	Protection des plants et intrants		
8 (5) 22/02 - 26/02		Vacances d'hiver			
9 (5) 1/03 - 5/03	04 et 05/03: Examen UNICERT	UC en parallèle : -Acc. Cultureaux et expertise -Physio. moléculaire -Entrepreneuriat	Projet urbain		
10 (5) 8.03 - 12.03	11/03: Examen TOEIC	UC en parallèle : -Acc. Cultureaux et expertise -Physio. moléculaire -Entrepreneuriat	Projet urbain		
11 (5) 15/03 - 19/03	Exposition Florade: 15-20-21/03 Séminaire pédagogique ?			Fin des cours des options Dates à préciser	
12 (5) 22/03 - 26/03		INITIATION DEMARCHE PROJET			
13 (5) 29.03 - 2.04					
14 (4) 5/04 - 9.04	Lundi de pâques férié				
15 (5) 12/04 - 16/04					
16 (5) 19/04 - 23/04					
17 (5) 26/04 - 30/04					
18 (5) 3/05 - 7.05	06/05: Examen TOEIC				
19 (5) 10/05 - 14/05	Intégration				
20 (5) 17/05 - 21/05				Vacances de Printemps	
21 (4) 24/05 - 28/05	Lundi de pentecôte férié				Stage de fin d'études 24 semaines (Avril à Septembre)
22 (5) 31.05 - 4.06		Stage méthodologie recherche 12 semaines			
23 (5) 7.06 - 11.06					
24 (5) 14/06 - 18/06					
25 (5) 21/06 - 25/06					
26 (5) 28.06 - 2.07					

NIVEAU M2 FLAM

(Fruits et Légumes Alimentation et Marchés)

Les Fiches des Unités Constitutives

GRILLE ECTS M2 FLAM
Année universitaire 2008/2009

S9 S10

Code des UE	Intitulés des Unités d'Enseignement	ECTS attribués par U.E	Codes des UC	Intitulés	Coef.	Remarques
AM2E-FLO1	Connaissance des produits et de la filière	10	AM2C-FLINTER AM2C-CONSOM AM2C-VALQUAL AM2C-ELAQUAL AM2C-CONQUAL AM2C-PRODCOM AM2C-FLLANG	- Ouverture internationale - Analyse consommation vente - Valorisation de la qualité - Elaboration de la qualité - Conservation de la qualité - Filières Spécialisées et alternatives - Langue M2	2 2 1 1 1 2 1	
AM2E-FLO2	Projet collectif	4	AM2C-PROJCOL	- Projet collectif	4	
AM2E-FLO3	Projet personnel	6	AM2C-FLPRIND	- Projet individuel	6	
AM2E-FLO4	Shynthèse professionnelle	10	AM2C-FLSYNOR AM2C-FLSYNEC	- Oral de synthèse - Ecrit de synthèse	10	
AM2E-FLO5	Stages de fin d'études(24 semaines)	30	AM2C-STAGE	- Stage de fin d'études (24 semaines)	30	

M2 Horticulture - option FLAM

Semestre 9

UE	UC	Enseignant coordonnateur	Heures de cours	Heures de TD	Heures de TP, visites ou tutorat	Heures d'évaluation	Heures totales en présentiel	Présentiel + évaluation	Heures de travail personnel	Heures totales de travail	Crédits ECTS	
1	Connaissance des produits et de la filière	Ouverture internationale	M.BRIARD	41	3	43	3	87	90	30	120	10
	Connaissance des produits et de la filière	Analyse consommation vente	B.PLOTTU	42	4	74		120	120	30	150	
	Connaissance des produits et de la filière	Valorisation des produits fruits et légumes	E.GEOFFRIAU	28		3	2	31	33	42	75	
	Connaissance des produits et de la filière	Elaboration de système de production innovants	JC.MAUGET	20	6	4	2	30	32	38	70	
	Connaissance des produits et de la filière	Conservation et transformation des fruits et légumes	E.GEOFFRIAU	40		11	9	51	60	108	168	
	Connaissance des produits et de la filière	Filières spécialisées et alternatives	P. GUILLERMIN V.LE CLERC	30	3	3		36	36	14	50	
	Connaissance des produits et de la filière	Langues M2	D.REES		30			30	30		30	
2	Projet collectif	Projet collectif	Tuteurs	12	18	30		60	60	60	120	4
3	Projet Personnel	Projet individuel	Tuteurs		20	10	1	30	31	90	121	6
4	Synthese professionnelle	Oral de synthese	M.BRIARD		2		4	2	3	30	33	10
	Synthese professionnelle	Ecrit de synthese	M.BRIARD		2		7	2	11	30	41	
TOTAL semestre 9				213	88	178	28	479	506	472	978	30

Semestre 10

Stage de fin d'études	Stage de fin d'études				840					840	30	
TOTAL semestre 10					840					840		
TOTAL DE L'ANNÉE				213	88	1018	0	479	560	472	1818	60

Semestre 9

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 (12h) Grands bassins mondiaux et balances commerciales (8h) Fonctionnement des échanges internationaux (10h) Déterminants socio-économiques de la localisation et de la délocalisation des firmes (4h) Visite et analyse d'un bassin de production européen (46h) Fonctionnement des institutions européennes et Politiques publiques (10h) Projet collectif (3h) 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)</p> <p>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						

Elaboration de systèmes de production innovants

Responsable : JC. Mauget				Période : S9			
Effectif min/max : /				Coefficient UC : 2			
CM : 20	TD : 6	TP : 0	TA : 4	EV : 2	Face-à-face : 32	ED : 38	Total : 70
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							
Pédagogie	fiche particulière						
Evaluation	écrit individuel de synthèse						

Conservation et transformation des fruits et Légumes							
Responsable : E. Geoffriau				Période : S9			
Effectif min/max : /				Coefficient UC : 2			
CM : 40	TD : 0	TP : 0	TA : 11	EV : 9	Face-à-face : 60	ED : 108	Total : 168
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 : 2h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Physiologie post-récolte des F&L dont maladies du froid : 5h - Métabolites secondaires et qualité des produits : 2h - Gestion du froid et de l'atmosphère en unité de conservation, vie du produit, logistique, conditionnement : 4h - Conduite d'une unité de conditionnement : témoignage d'entreprise : 2h - Visite du Min d'Angers (mise en marché, conservation des F&L) : 3h <p>Projet : 16h (2j)</p> <p>Semaine 2: - Préparation aux concours, sujets individuels : 4h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Projet : 4h - Les rencontres du végétal : 1j - Visite et actions au salon professionnel SIVAL : 3j <p>Semaine 3 : - Aspects sanitaires de la conservation des F&L : 4h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservation des organes tubérisés : 2h - La filière des F&L transformés, produits et emballages : 3h - Nature et propriétés des emballages en F&L : 4h (visite d'entreprise) - Visite entreprises 4ème-5ème gammes et/ou appertisation : 4h <p>Projet: 16h (2j)</p> <p>Semaine 4 : - Gestion de l'approvisionnement d'unités de transformation et qualité de la matière première : témoignage d'entreprise : 2h</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspects réglementaires (Dgccrf) : 2h - Principes de transformation agroalimentaire : 6h <p>Projet : 16h (2j)</p> <p>Logiciels : Word, Excel, Powerpoint</p>						
Pré-requis							
Pédagogie							
Evaluation	Restitution individuelle, orale ou écrite (article)						

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. 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						

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) ,