

Sciences et ingénierie - Agronomie et agroalimentaire

RNCP42759 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Grade_Licence — Diplôme conférant le grade de Licence
Code(s) NSF	210, 221, 312
Formacode(s)	21554, 21059, 31660, 34054, 34566
Code(s) ROME	A1303, A1416, H1302, H2102, D1407
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2031

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040
ECOLE D INGENIEURS DE PURPAN · SIRET : 77694414200012

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire occupent une place stratégique dans l'économie française. Ils contribuent à la souveraineté alimentaire, à l'aménagement des territoires, à la transition écologique et au dynamisme économique des territoires. Ensemble, ils représentent environ 3,5 % du produit intérieur brut national et 5 % de l'emploi total en équivalent temps plein, soit près de 1,4 million d'emplois. La France demeure par ailleurs le premier producteur agricole de l'Union européenne et le deuxième producteur européen de l'industrie agroalimentaire (INSEE, 2024).

Ces filières connaissent aujourd'hui des mutations profondes sous l'effet des transitions agroécologique, climatique, énergétique, numérique et réglementaire. L'adaptation au changement climatique, la préservation des ressources naturelles, la réduction de l'empreinte environnementale, la sécurité sanitaire des aliments, la traçabilité des productions, la digitalisation des procédés, l'agriculture de précision ainsi que les nouvelles attentes des consommateurs en matière de qualité, de transparence et de durabilité transforment les organisations et les métiers. Parallèlement, les politiques publiques nationales et européennes renforcent les exigences de transition des systèmes agricoles et alimentaires ainsi que les besoins en compétences des professionnels (Loi n° 2025-268 du 24 mars 2025).

Dans ce contexte, les entreprises, les coopératives, les organismes professionnels, les structures de conseil, les collectivités territoriales et les industries agroalimentaires recherchent des professionnels capables d'accompagner ces transformations en mettant en œuvre des solutions techniques adaptées. Elles expriment un besoin croissant de cadres intermédiaires disposant d'une solide culture scientifique et technique, capables de conduire des projets, d'analyser des données, de coordonner des équipes de proximité, de contribuer à l'innovation et d'assurer l'interface entre les opérateurs, les techniciens spécialisés, les ingénieurs et les décideurs. Les industries agroalimentaires, premier secteur industriel français en chiffre d'affaires et en emplois, sont également confrontées à des enjeux majeurs de compétitivité, de transition écologique, de recrutement et d'innovation (France Stratégie & DARES, 2022).

La certification Bachelor en Sciences et Ingénierie Agronomie et Agroalimentaire de l'École d'ingénieurs de Purpan répond à ces besoins en certifiant des professionnels immédiatement opérationnels, capables d'intervenir dans l'ensemble des maillons des filières agricoles et agroalimentaires : production, expérimentation, transformation, qualité, conseil, développement, innovation, développement technico-commercial, animation territoriale et accompagnement des transitions.

Les titulaires de la certification mobilisent des compétences scientifiques, techniques, organisationnelles et

relationnelles afin de piloter des projets techniques, coordonner des activités opérationnelles, conduire des expérimentations, analyser des données, participer à la gestion technico-économique d'une activité, accompagner les acteurs des filières et contribuer à l'amélioration continue des performances économiques, environnementales et sociales des organisations. Ils exercent leurs missions au sein d'exploitations agricoles, d'entreprises agroalimentaires, de coopératives, de bureaux d'études, d'organismes de développement, de laboratoires, de collectivités territoriales ou d'organisations professionnelles, sous la responsabilité d'un responsable de service, d'un chef de projet ou d'un ingénieur.

La certification vise ainsi à former des professionnels capables d'apporter des réponses opérationnelles aux enjeux de souveraineté alimentaire, de transition agroécologique et climatique, de transformation numérique et d'innovation des filières agricoles et agroalimentaires, tout en répondant aux besoins croissants de qualification exprimés par les employeurs.

ACTIVITÉS VISÉES

La certification prépare à l'exercice des fonctions de cadre intermédiaire dans les secteurs agricole, agroalimentaire, environnemental et technico-commercial. Le titulaire contribue à la conception, à la mise en œuvre, au suivi et à l'évaluation de projets participant à la transition des systèmes agricoles et alimentaires. Il accompagne les professionnels, anime des démarches collectives, coordonne des actions techniques et contribue à l'amélioration durable des performances des organisations en mobilisant des compétences scientifiques, techniques, numériques, organisationnelles, économiques et relationnelles.

Il intervient en interface avec les équipes de terrain, les techniciens spécialisés, les ingénieurs, les responsables de service, les clients, les fournisseurs et les partenaires institutionnels. Selon la taille et l'organisation de la structure, il exerce ses activités avec une autonomie variable, dans le respect des orientations stratégiques, des procédures internes et des réglementations applicables.

A l'issue de cette certification, les diplômés seront en mesure de réaliser des activités de :

1. Réaliser des études scientifiques, techniques ou technico-économiques afin d'éclairer la décision

Il réalise une étude scientifique, technique ou technico-économique afin d'analyser une situation agricole ou agroalimentaire. Il mobilise des connaissances, des méthodes et des outils scientifiques et techniques pour réaliser cette étude. Il recherche, sélectionne et exploite des données scientifiques, techniques, économiques et réglementaires. Il produit des indicateurs, des tableaux de bord et des supports pour contribuer à la prise de décision. Il restitue les résultats pour contribuer à la décision.

2. Concevoir et conduire des études expérimentales en sciences du vivant

Il participe à des actions de recherche et de développement en agriculture et agroalimentaire. Il élabore un protocole expérimental adapté à une problématique agricole ou agroalimentaire. Il prépare et conduit des expérimentations en sciences du vivant afin de caractériser un système biologique, un procédé ou un produit agricole ou agroalimentaire. Il exploite les données collectées et valorise les résultats. Il préconise des améliorations ou un plan d'actions dans le respect des démarches de développement durable. Il participe à des actions de recherche et de développement en agriculture et agroalimentaire.

3. Diagnostiquer un système agricole ou agroalimentaire afin d'accompagner son amélioration durable

Il analyse le fonctionnement d'un système agricole ou agroalimentaire, d'une organisation ou d'une filière en prenant en compte les dimensions techniques, économiques, environnementales, sanitaires, réglementaires, organisationnelles et sociétales. Il analyse un agrosystème, des matières premières, des aliments, un procédé de production ou de transformation et leurs interactions avec leur environnement afin d'évaluer les performances, la qualité, la durabilité et les conditions de valorisation des produits. Il mobilise des méthodes d'analyse, des indicateurs afin d'établir un

diagnostic. Il vérifie la conformité des activités au regard des réglementations, des référentiels qualité, hygiène, sécurité, environnement et des exigences de traçabilité. A partir des analyses, il identifie des leviers d'amélioration et formule des recommandations adaptées aux pratiques de production agricole et agroalimentaire durables.

4. Contribuer à la conduite de projets et au fonctionnement des organisations agricoles et agroalimentaires

Il participe à la définition des objectifs et des moyens d'un projet agricole ou agroalimentaire. Il planifie, coordonne et suit les activités en mobilisant différentes ressources nécessaires (humaines, techniques, matérielles, financières). Il communique avec les parties prenantes. Il contribue au pilotage de l'activité en mobilisant des indicateurs adaptés et diffuse les résultats. Il accompagne la mise en œuvre des actions retenues dans le respect des exigences réglementaires et des démarches de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement applicables aux secteurs agricoles et agroalimentaires pour garantir la conformité des activités. A ce titre, il peut encadrer et animer une équipe et gérer un budget.

Il accompagne les professionnels du mode agricole et contribue aux démarches d'innovation, d'amélioration continue, de qualité, de responsabilité sociétale, d'entrepreneuriat et de transition écologique des organisations. Il communique, anime des groupes de travail, coordonne les échanges entre les parties prenantes et accompagne la mise en œuvre des actions dans un contexte national ou international.

Les activités suivantes sont exercées selon le contexte professionnel choisi. Ces contextes ne constituent pas des métiers ou des certifications distincts. Ils correspondent à des champs d'application du socle commun de compétences et peuvent se combiner au cours du parcours professionnel du titulaire.

5. Diagnostiquer les systèmes de production et accompagner les acteurs des filières agricoles et des territoires dans leurs démarches de transition agroécologique

Dans le domaine de l'agriculture durable et de l'environnement, le titulaire intervient en appui des agriculteurs, des entreprises agricoles, des organismes de développement et des acteurs territoriaux afin d'accompagner l'évolution des systèmes de production vers des modèles plus performants et plus durables. Il analyse les caractéristiques d'une exploitation, d'un atelier ou d'un système de production agricole. Il mobilise des indicateurs techniques, économiques et environnementaux pour produire des diagnostics utiles à la prise de décision des exploitants et des organisations agricoles.

Il accompagne les agriculteurs, les entreprises et les acteurs territoriaux dans leurs démarches de transition agroécologique. Il propose des solutions technico-économiques adaptées. Il contribue aux projets de diversification, de reconversion, d'adaptation ou d'amélioration des systèmes de production.

Il réalise une veille sur des systèmes d'aide à la décision, des outils d'agriculture de précision, des capteurs connectés pour les accompagner dans le pilotage de leurs ateliers. Il conçoit, met en œuvre et suit des essais ou des expérimentations en productions végétales ou animales. Il collecte, traite et interprète les données afin d'évaluer des pratiques, des innovations ou des itinéraires techniques et de diffuser les résultats auprès des professionnels.

Il anime des actions d'information, de conseil, de formation ou de transfert de connaissances auprès des agriculteurs, des entreprises, des organisations professionnelles et des acteurs territoriaux afin d'accompagner l'évolution des pratiques et la diffusion des innovations. Il contribue à la conception, à la mise en œuvre, au suivi et à l'évaluation de projets de transition agroécologique, de diversification ou d'adaptation au changement climatique en mobilisant les différents partenaires du territoire.

6. Contribuer à l'organisation, à l'amélioration, à la sécurisation et à l'innovation des productions et des chaînes d'approvisionnement en industrie agroalimentaire

Dans le domaine de agroalimentaire durable et de l'approvisionnement, le titulaire intervient au sein d'entreprises agroalimentaires, de laboratoires afin de contribuer à la performance industrielle, à la qualité et à la sécurité des productions, au développement de nouveaux produits et à l'amélioration continue des organisations. Il contribue à l'organisation, à la planification et à la coordination des activités de production, des approvisionnements, des flux de matières, des ressources humaines et des moyens techniques afin d'assurer la continuité des opérations et la performance industrielle. Il collecte, analyse et valorise les données de production, de qualité, de sécurité, de consommation de ressources et de performance afin d'alimenter les tableaux de bord et de contribuer à la prise de décision. Il prépare et participe aux audits internes ou externes, analyse les résultats des contrôles, identifie les non-conformités et contribue à la définition, à la mise en œuvre et au suivi des actions correctives et préventives afin d'assurer la conformité réglementaire, sanitaire et qualité des activités.

Il participe au pilotage des démarches qualité, hygiène, sécurité, environnement, traçabilité et sécurité sanitaire des aliments en assurant le suivi des procédures, des plans de contrôle, du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et veille aux exigences réglementaires. Il assure la circulation des informations entre différents services de l'entreprise (ex. production, qualité, maintenance, logistique, recherche et développement, achats, commercial) et contribue à la diffusion des résultats, des procédures et des bonnes pratiques auprès des équipes. Il accompagne une équipe dans la mise en œuvre des procédures et des démarches d'amélioration continue, analyse les indicateurs de performance, identifie les axes de progrès et contribue à l'optimisation des procédés, à la réduction des pertes, à la maîtrise des consommations et à l'amélioration de la performance industrielle.

Il participe à des projets de développement de nouveaux produits, procédés, emballages ou organisations industrielles ou digitalisation, en intégrant les enjeux de performance environnementale et d'analyse du cycle de vie.

Il assure le suivi, s'implique dans l'innovation pour accompagner les évolutions du marché.

7. Développer et piloter une activité technico-commerciale en accompagnant les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires vers des solutions durables

Dans le

domaine du commerce et vente en agrofourniture et en agroalimentaire, le titulaire intervient au sein d'entreprises d'agrofourniture, d'industries agroalimentaires, de coopératives, d'organismes de distribution ou de services afin de

développer les activités commerciales, accompagner les clients dans leurs choix techniques et contribuer au développement durable des filières agricoles et agroalimentaires. Il analyse les besoins des clients et identifie les contraintes techniques, économiques et réglementaires. Il propose des solutions adaptées en mobilisant ses connaissances des produits, des systèmes agricoles et agroalimentaires ainsi que des enjeux environnementaux.

Il anime un portefeuille de clients professionnels (agriculteurs, entreprises agricoles ou agroalimentaires, distributeurs, collectivités, restauration...) et entretient des relations durables avec les fournisseurs, les distributeurs et les partenaires des filières, grâce à ses compétences de communication. Il organise, planifie et pilote les actions commerciales sur un secteur géographique, une gamme de produits ou un portefeuille de clients, en cohérence avec la stratégie de l'entreprise.

Il applique les techniques de vente (argumentaire, négociation, relance), analyse les indicateurs commerciaux (chiffre d'affaires, marges, parts de marché) et propose des ajustements pour atteindre les objectifs fixés par la hiérarchie.

Il participe aux études de marché, aux analyses concurrentielles, aux enquêtes clients et aux projets de lancement ou de diversification de produits ou de services. Il fait remonter les informations issues du terrain afin d'éclairer les décisions commerciales, marketing et stratégiques de l'entreprise sur l'identification des attentes des utilisateurs et sur les marchés des filières agricoles et agroalimentaires.

Il coordonne les échanges entre les différents services de l'entreprise, les clients, les fournisseurs et les partenaires. Il peut animer une équipe commerciale de proximité, accompagner les collaborateurs et assurer le suivi des actions engagées.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Le titulaire de la certification mobilise des compétences scientifiques, techniques, numériques, organisationnelles et relationnelles afin d'analyser des situations professionnelles, de conduire des études et des projets et de contribuer au pilotage d'activités dans les secteurs agricoles et agroalimentaires.

Il intervient dans les domaines de la production agricole, de la transformation agroalimentaire, de l'expérimentation, du conseil, de la qualité, du développement technico-commercial et de l'accompagnement des transitions. Il exerce ses activités en cohérence avec les orientations et les objectifs de l'organisation, en collaboration avec des équipes techniques, des responsables de service, des ingénieurs et les différentes parties prenantes des filières.

Les compétences attestées s'organisent autour de trois dimensions complémentaires.

Acquisition et mobilisation des connaissances scientifiques, techniques et des données au service des filières agricoles et agroalimentaires durables

- Mobiliser les connaissances fondamentales en sciences exactes, sciences du vivant, agronomie et agroalimentaire afin de comprendre le fonctionnement et les évolutions des filières agricoles et agroalimentaires.
- Comprendre les évolutions scientifiques, techniques, économiques, réglementaires et sociétales des filières agricoles et agroalimentaires afin d'adapter son activité professionnelle.
- Rechercher, sélectionner, hiérarchiser et exploiter des informations scientifiques, techniques, économiques, professionnelles et réglementaires fiables.
- Mettre en œuvre une veille scientifique, technique et réglementaire afin d'actualiser les connaissances et d'anticiper les évolutions des secteurs agricoles et agroalimentaires.
- Réaliser une étude scientifique, technique ou technico-économique permettant d'éclairer les décisions d'une organisation.
- Concevoir et conduire une étude expérimentale adaptée à une problématique agricole ou agroalimentaire, dans le respect des protocoles, des exigences de qualité, de biosécurité et de traçabilité.
- Collecter, structurer, analyser et interpréter des données mobilisant les outils numériques, statistiques et collaboratifs adaptés afin de produire des indicateurs utiles au pilotage d'une activité, dans le respect des règles de sécurité, de confidentialité, d'éthique et de propriété intellectuelle.
- Produire des analyses, formuler un diagnostic et des recommandations argumentées utiles à la décision.

Adaptation des activités aux exigences des organisations, des filières et des transitions agricoles et alimentaires

- Comprendre le fonctionnement d'une exploitation, d'une entreprise, d'une organisation ou d'une filière agricole ou agroalimentaire.
- Identifier les enjeux techniques, économiques, environnementaux, sanitaires, réglementaires et sociétaux des activités agricoles et agroalimentaires.
- Construire un diagnostic en mobilisant des données et des indicateurs techniques, économiques, commerciaux, environnementaux et organisationnels.
- Identifier les écarts, les risques, les contraintes et les leviers d'amélioration d'un système de production, d'un

procédé, d'une activité commerciale ou d'une organisation afin d'accompagner les décideurs dans leurs choix.

- Intégrer les exigences réglementaires, les référentiels qualité, hygiène, sécurité, environnement, traçabilité et responsabilité sociétale dans l'exercice de ses activités.
- Sélectionner et intégrer des données pertinentes afin d'accompagner les transitions alimentaires, agroécologiques et environnementales.
- Mobiliser ses capacités d'innovation afin de contribuer à l'évolution des pratiques, des produits, des procédés, des services et des organisations tout répondant aux enjeux des transitions agricoles et alimentaires.
- Intégrer les enjeux de transition agroécologique, de préservation des ressources naturelles, de biodiversité, de santé du vivant, d'adaptation au changement climatique et de responsabilité sociétale dans les activités et les décisions professionnelles.
- Contribuer aux démarches de développement durable, d'amélioration continue et de transition des systèmes agricoles et alimentaires

Intégration des dimensions organisationnelles, humaines, relationnelles et culturelles dans les projets et activités professionnelles

- Comprendre les attentes des différentes parties prenantes et les intégrer dans la conduite d'un projet ou de ses activités.
- Co-élaborer, planifier, mettre en oeuvre, suivre et évaluer un projet en mobilisant les ressources nécessaires.
- Travailler en équipe, coordonner les contributions des différents acteurs, animer un groupe de travail ou une équipe de proximité et assurer la circulation des informations.
- Faire preuve d'initiative, de créativité et d'innovation dans la conduite des projets.
- Communiquer en français et en anglais dans un environnement professionnel, interculturel ou international en adaptant sa communication aux interlocuteurs.
- Développer des relations professionnelles fondées sur la coopération, l'écoute, le dialogue et la qualité des échanges.
- Faire preuve d'autonomie, de responsabilité, d'esprit d'initiative et de capacité d'innovation dans son périmètre d'activité.
- Se connaître, s'autoévaluer, actualiser ses compétences et construire son projet professionnel dans une logique de formation tout au long de la vie.

Des compétences complémentaires sont attestées selon le contexte professionnel choisi par le candidat :

- accompagnement des transitions agroécologiques des systèmes de production agricole et des territoires ;
- organisation, amélioration et sécurisation d'une production et de sa chaîne d'approvisionnement en industrie agroalimentaire ;
- développement et pilotage d'une activité technico-commerciale dans les secteurs de l'agrofourmiture et de l'agroalimentaire.

Blocs de compétences

RNCP42759BC01 — Réaliser une étude scientifique ou technique afin d'analyser une situation agricole ou agroalimentaire et contribuer à la prise de décision

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser une problématique scientifique ou technique afin de définir les objectifs et le périmètre d'une étude.

Rechercher, sélectionner et exploiter les informations scientifiques, techniques, économiques ou réglementaires utiles à l'analyse de la situation.

Collecter, organiser et fiabiliser les données nécessaires à l'étude en mobilisant les outils numériques adaptés.

Exploiter les méthodes de calcul scientifique, les outils statistiques et les traitements numériques afin d'analyser les données recueillies.

Mobiliser les connaissances en physique, énergétique et transfert des fluides pour analyser le fonctionnement d'un équipement, d'une installation ou d'un procédé.

Évaluer la qualité, la fiabilité et les limites des résultats obtenus.

Construire des indicateurs, des tableaux de bord et des supports d'aide à la décision adaptés aux besoins des destinataires.

Présenter et argumenter les conclusions de l'étude auprès des différentes parties prenantes dans le respect des règles d'éthique, de sécurité numérique et de confidentialité.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles d'acquisition des connaissances ; Travaux pratiques utilisant des outils numériques, des bases de données, des capteurs ou des équipements techniques ; Études de cas et exercices individuels ; Réalisation d'un dossier technique argumenté ; Soutenances devant un jury académique ou mixte.

RNCP42759BC02 — Conduire une étude expérimentale en sciences du vivant afin de caractériser, d'évaluer et de contribuer à l'amélioration d'un système biologique, d'un procédé ou d'un produit agricole ou agroalimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

Collaborer à une étude expérimentale en réalisant une veille scientifique et réglementaire afin de sélectionner les connaissances utiles au sujet étudié tout en s'assurant de la fiabilité des sources d'information.

Concevoir, planifier et conduire des expérimentations, après avoir sélectionné la méthode, les variables et les moyens adaptés aux objectifs de l'étude.

Mobiliser les connaissances en biologie cellulaire, physiologie, biochimie, microbiologie et génétique pour analyser le fonctionnement des organismes vivants, de matrices biologiques ou de produits alimentaires.

Réaliser les observations, mesures, prélèvements et analyses biologiques ou alimentaires dans le respect des protocoles, des bonnes pratiques de laboratoire, de la biosécurité et de la traçabilité.

Traiter et interpréter les résultats expérimentaux avec un regard critique.

Formuler des conclusions et préconiser des pistes d'amélioration.

Établir un rapport d'étude ou de recherche et communiquer les résultats, à l'écrit et à l'oral, auprès de différents publics en formulant des conclusions et des propositions d'amélioration adaptées au sujet confié.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles d'acquisition des connaissances ; Travaux pratiques de laboratoire et de terrain ; Étude bibliographique et études de cas ; Rapport d'étude ou de recherche et soutenances orales devant un jury académique ou mixte.

RNCP42759BC03 — Analyser un système agricole ou agroalimentaire ou une filière afin d'établir un diagnostic et de formuler des recommandations contribuant à son amélioration durable

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser le fonctionnement d'un système agricole, agroalimentaire, d'une organisation, ou d'une filière en identifiant ses acteurs, ses flux, ses ressources, ses performances techniques, économiques, environnementales, sanitaires et sociales, ainsi que les interactions entre ses composantes.

Analyser le fonctionnement d'un agrosystème en identifiant les interactions entre les organismes vivants, les sols, les cultures, les animaux, les ressources naturelles et les pratiques agricoles pour évaluer les performances et la durabilité du système de production.

Établir un diagnostic technique, économique, environnemental, sanitaire, social et réglementaire en mobilisant des méthodes d'analyse et des indicateurs adaptés afin d'éclairer la prise de décisions.

Analyser les caractéristiques d'une matière première, d'un aliment ou d'un procédé de production ou de transformation afin d'identifier leurs propriétés, leurs paramètres de fonctionnement, leurs facteurs de variabilité et leurs conditions de maîtrise, de conservation et de valorisation.

Identifier, caractériser et relier les acteurs des filières agronomiques et agroalimentaires dans une optique de chaîne de valeur.

Vérifier la conformité d'une activité aux réglementations, référentiels et exigences de qualité, d'hygiène, de sécurité et d'environnement applicables aux secteurs agricoles et agroalimentaires.

Définir et évaluer les impacts et les risques associés à un choix de production, de transformation ou de commercialisation.

Construire, suivre et exploiter des indicateurs pour suivre et évaluer la performance globale du système étudié.

Identifier des leviers d'amélioration et proposer des actions adaptées aux objectifs et aux ressources de l'organisation, mettre en place un plan d'action avec des actions correctives et préventives.

Formuler et argumenter des recommandations en mobilisant les résultats des analyses et du diagnostic.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles d'acquisition des connaissances ; Étude de cas intégrative ; Diagnostic d'un système agricole ou agroalimentaire ; Travaux pratiques halle agroalimentaire / plateforme agronomique ; Rapports d'analyse ; Mise en situation d'application d'un référentiel complétée par une analyse des risques et un plan d'amélioration ; Soutenances orales devant un jury académique ou mixte

RNCP42759BC04 — Conduire un projet et agir au sein d'une organisation agricole ou agroalimentaire en mobilisant une démarche collaborative et en intégrant les enjeux économiques, organisationnels, réglementaires et sociétaux, dans un contexte national ou international

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser l'organisation, le fonctionnement et l'environnement économique, politique, réglementaire et territorial d'une entreprise ou d'une organisation agricole ou agroalimentaire afin d'identifier ses acteurs, ses activités, ses flux, ses modes de gouvernance et ses interactions.

Mobiliser les principaux indicateurs économiques, financiers et organisationnels afin d'analyser l'activité de l'entreprise et de contribuer à son pilotage.

Traduire une demande ou une orientation stratégique en objectifs opérationnels, définir les étapes, les ressources, les responsabilités et les indicateurs nécessaires à la conduite d'un projet.

Suivre l'avancement d'un projet au moyen d'indicateurs, analyser les résultats obtenus, formaliser un bilan critique, rendre compte des actions réalisées et adopter une posture professionnelle autonome, responsable et réflexive.

Planifier, organiser et suivre les activités d'un projet en tenant compte des contraintes techniques, humaines, économiques, réglementaires et environnementales, des risques et des échéances.

Coordonner les contributions de différents acteurs, assurer la circulation de l'information, développer des relations professionnelles de qualité et collaborer au sein d'équipes pluridisciplinaires dans un contexte national ou international.

Communiquer en français et en anglais dans un contexte professionnel, à l'écrit comme à l'oral, en mobilisant les supports adaptés (présentations, rapports, notes de synthèse, contenus numériques...) selon les interlocuteurs et les situations professionnelles.

Intégrer les enjeux réglementaires, éthiques, environnementaux, sociétaux, entrepreneuriaux et de responsabilité sociétale dans les décisions et les projets afin de contribuer au développement durable de l'organisation.

Faire preuve d'autonomie, de responsabilité, d'esprit d'initiative et de capacité d'innovation dans son périmètre d'activité.

Se connaître, s'autoévaluer, actualiser ses compétences et construire son projet professionnel dans une logique de formation tout au long de la vie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des mises en situation professionnelle en France et à l'étranger.

Dossier de gestion de projet, évaluation des compétences et des soft skills développés tout au long de l'année dans l'entreprise par le maître d'apprentissage (MA).

Évaluation d'un rapport de fin d'études (projet) et d'une soutenance orale devant un jury composé du maître d'apprentissage, du tuteur académique, et d'au moins un enseignant-chercheur.

RNCP42759BC05 — Accompagner les acteurs des filières agricoles dans la transition agroécologique des systèmes agricoles et des territoires par le diagnostic, le conseil et l'innovation (bloc optionnel)

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser un système de production végétale ou animale aux échelles de la parcelle, de l'atelier ou de l'exploitation, afin d'identifier ses performances techniques, économiques, environnementales et sociales, ainsi que les contraintes et les leviers d'amélioration.

Organiser les activités de production en contribuant à la planification des ressources humaines, matérielles et des moyens de production, et en exploitant des tableaux de bord et des indicateurs techniques, économiques, environnementaux et climatiques.

Contribuer à la conception et à la mise en œuvre de stratégies de transition agroécologique en intégrant les enjeux de préservation des ressources naturelles, de biodiversité, de bien-être animal, d'adaptation au changement climatique et de performance durable des exploitations.

Mobiliser les outils d'aide à la décision, les technologies numériques et les outils d'agriculture de précision afin de contribuer au pilotage des productions agricoles et d'accompagner les projets d'innovation agronomique.

Réaliser des diagnostics techniques, environnementaux, économiques et des études d'impact tels que le bilan carbone, l'analyse du cycle de vie, la Haute valeur environnementale,

la biodiversité afin d'accompagner les choix des exploitants, des entreprises ou des territoires.

Conduire des essais ou des expérimentations en productions végétales ou animales afin d'évaluer des pratiques, des innovations ou des itinéraires techniques et d'en analyser les résultats pour formuler des recommandations.

Assurer une veille scientifique, technique, réglementaire, juridique et sociétale afin d'accompagner les évolutions des

systèmes de production, des politiques agricoles, des pratiques professionnelles et des exigences environnementales.

Concevoir des solutions technico-économiques et formuler des préconisations adaptées aux objectifs d'une exploitation, d'une entreprise ou d'un territoire, en tenant compte des contraintes techniques, économiques, environnementales et réglementaires, notamment dans les projets de reprise, de diversification, de reconversion ou de transition des systèmes de production.

Concevoir et animer des actions d'information, de conseil et d'accompagnement auprès des agriculteurs, des partenaires ou des acteurs du territoire en favorisant une démarche collaborative et le partage des connaissances.

Coordonner les activités d'un collectif de travail en répartissant les tâches, en accompagnant les acteurs, en facilitant les échanges et en rendant compte des résultats auprès des partenaires et de la hiérarchie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles d'acquisition des connaissances ; Étude de cas intégrative ; Diagnostic d'exploitation ; Étude technico-économique ; Expérimentation ; soutenances orales devant un jury académique ou mixte.

Évaluation d'un rapport de fin d'études (projet) et d'une soutenance orale devant un jury composé du maître d'apprentissage, du tuteur académique, et d'au moins un enseignant-chercheur.

RNCP42759BC06 — Contribuer à l'organisation, à l'amélioration, à la sécurisation et à l'innovation des productions et des chaînes d'approvisionnement en industrie agroalimentaire (bloc optionnel)

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser un procédé de transformation et une chaîne de production agroalimentaire afin d'identifier les paramètres critiques, les flux, les contraintes, et les risques associés.

Organiser et suivre les activités de production en contribuant à la planification des ressources humaines, matérielles et des matières premières, et en exploitant des tableaux de bord et des indicateurs de production, de qualité, de sécurité, de consommation de ressources et de responsabilité sociétale afin de contribuer au pilotage de l'activité.

Organiser les flux d'approvisionnement, de stockage, de production et de distribution afin de garantir la continuité des activités et la performance de la chaîne logistique

Contribuer à la mise en œuvre et au suivi du système de management de la qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement, notamment du Plan de Maîtrise Sanitaire, des plans de contrôle et des procédures qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement (QHSE).

Mettre en œuvre une démarche d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP), participer aux audits et proposer des actions correctives et préventives à la suite des non-conformités identifiées, dans une logique d'amélioration continue.

Assurer une veille scientifique, technologique et réglementaire afin d'accompagner l'évolution des procédés, du système qualité, de l'hygiène, de la sécurité et de l'environnement (QHSE) applicables à l'activité.

Contribuer à l'amélioration continue ou au développement d'un procédé de transformation en mobilisant les outils d'analyse, de gestion de projet et d'analyse du cycle de vie, dans le respect des contraintes techniques, économiques et réglementaires.

Préparer et conduire des essais de développement ou d'amélioration de produits, de procédés, de formulations ou d'emballages, en exploitant les résultats obtenus.

Caractériser un aliment au regard de sa composition, de ses propriétés nutritionnelles, technologiques, sensorielles et de ses conditions de conservation.

Coordonner les activités d'une équipe de proximité en répartissant les tâches, en accompagnant les opérateurs, en communiquant les consignes et en rendant compte des résultats à la hiérarchie et son équipe.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles d'acquisition des connaissances ; Étude de cas industrielle ou de recherche ; Audit Qualité Hygiène Sécurité et Environnement (QHSE)

; Projet d'amélioration ; Travaux pratiques ; Rapport d'études ; soutenances orales devant un jury académique ou mixte.

Évaluation d'un rapport de fin d'études (projet) et d'une soutenance orale devant un jury composé du maître d'apprentissage, du tuteur académique, et d'au moins un enseignant-chercheur.

RNCP42759BC07 — Développer et piloter une activité technico-commerciale en accompagnant les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires vers des solutions durables (bloc optionnel)

LISTE DE COMPÉTENCES

Analyser les marchés, les filières et les besoins des clients afin d'identifier les opportunités de développement commercial et les évolutions des attentes professionnelles.

Organiser les activités commerciales en planifiant les actions de prospection, de suivi et de fidélisation, en coordonnant les relations avec les clients, les fournisseurs, les distributeurs et les différents services de l'entreprise, et en exploitant des tableaux de bord et des indicateurs de performance commerciale afin de contribuer au pilotage de l'activité.

Élaborer une offre technico-commerciale adaptée aux besoins des clients en intégrant les caractéristiques techniques, économiques, réglementaires, environnementales et les enjeux de responsabilité sociétale des produits ou services proposés.

Conduire des actions de prospection, de négociation et de vente en développant une relation de confiance avec les différents acteurs des filières agricoles et agroalimentaires : agrofourniture, produits agroalimentaire, circuits de distribution.

Assurer une veille économique, commerciale, technique et réglementaire afin d'anticiper les évolutions des marchés, des produits et des attentes des clients.

Construire, suivre et exploiter des indicateurs commerciaux, économiques et financiers afin d'évaluer la performance de l'activité et de proposer des actions d'amélioration.

Organiser les relations avec les fournisseurs et les distributeurs, contribuer à la gestion des flux d'approvisionnement et mettre en œuvre des actions de communication et de valorisation des produits sur les lieux de vente et les canaux numériques, en tenant compte des attentes des consommateurs, des enjeux de durabilité et de responsabilité sociétale.

Contribuer au développement de nouveaux produits, services ou marchés en participant à des projets d'innovation ou de diversification de l'entreprise.

Administrer une unité commerciale d'agrofournitures et de produits alimentaires en assurant le suivi des achats, des stocks, de la facturation et des principaux indicateurs de gestion.

Coordonner les activités d'une équipe ou d'un secteur commercial en répartissant les missions, en accompagnant les collaborateurs et en rendant compte des résultats auprès de la hiérarchie.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôles d'acquisition des connaissances ; Étude de marché ou de filière ; Construction d'un plan d'action ; Mise en situation ; Etudes de cas ; Projet de développement ; Jeu de rôle commercial ; étude de marché ; négociation ; business case ; projet commercial ; soutenances orales devant un jury académique ou mixte.

Évaluation d'un rapport de fin d'études (projet) et d'une soutenance orale devant un jury composé du maître d'apprentissage, du tuteur académique, et d'au moins un enseignant-chercheur.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Les titulaires de la certification peuvent exercer dans les secteurs suivants :

- agriculture et productions végétales ou animales ;
- élevage, grandes cultures, viticulture, arboriculture, maraîchage et productions spécialisées ;
- conseil agricole, organismes professionnels agricoles et services aux exploitations ;
- coopératives agricoles et agroalimentaires ;
- agrofourniture, machinisme, semences, nutrition animale, protection des cultures et services numériques agricoles ;
- gestion de l'environnement, des ressources naturelles, de la biodiversité et des territoires ;
- bureaux d'études et structures de conseil en agriculture, environnement, développement durable ou responsabilité sociétale ;
- industries agroalimentaires et agro-industrielles ;
- production, conditionnement, qualité, sécurité sanitaire, maintenance de premier niveau, logistique et gestion des flux ;
- recherche et développement appliqués aux filières agricoles et agroalimentaires ;
- laboratoires d'analyse, centres techniques, stations expérimentales et organismes de recherche appliquée ;
- commerce, négoce, distribution et e-commerce des produits agricoles, agroalimentaires et d'agrofourniture ;

- entreprises de transport, de logistique et de gestion des approvisionnements ;
- banques, assurances, organismes de gestion, d'audit et de services spécialisés dans les secteurs agricole et agroalimentaire ;
- collectivités territoriales, établissements publics, associations et organisations non gouvernementales intervenant dans les domaines agricole, alimentaire, environnemental ou territorial.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Les grandes fonctions occupées par les diplômés débutants en Bachelor en Sciences et Ingénierie –Spécialité Agronomie et Agroalimentaire sont :

Agriculture durable et environnement - développement territorial

- Conseiller agricole junior ; Conseiller en productions végétales ; Conseiller en élevage ; Conseiller en agroécologie ; Conseiller technique en agriculture ;Technicien ou chargé d'expérimentation ; Technicien de culture maraîchère, de grande culture, de génie écologique ; d'agriculture de précision
- Technicien en ingénierie en agriculture et environnement ; Chargé de mission changement climatique ; Chargé de projet agroécologique ; Chargé de collecte ou d'approvisionnement agricole; Coordinateur en biodiversité;
- Animateur agricole ; Animateur de réseau de producteurs ; Animateur d'organisme agricole ; Animateur de filière ou de démarche qualité.
- Assistant responsable d'exploitation ou de site agricole ; Assistant au responsable QHSE ; Assistant chargé d'études environnementales ; Assistant auditeur agricole ou environnemental ; Assistant de projet en développement durable (RSE) ; Assisant Biodiversité ; Assistant de gestion d'aide à la décision agricole (AOD) ; Auditeur.

Agroalimentaire durable et approvisionnement

- agro-industrie
- Technicien en ingénierie en production ; Assistant responsable de production ; Assistant manager de production ; Coordinateur ou chef d'équipe de proximité ; Technicien de production agroalimentaire
- Technicien qualité ; Technicien recherche et développement ; Technicien amélioration continue ; Technicien méthodes ou procédés agroalimentaires
- Assistant ordonnancement ou planification ; Assistant responsable qualité ; Assistant Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE) ; Assistant auditeur qualité ; Assistant sécurité sanitaire ; Assistant recherche et développement ; Assistant développement produit ou procédé ; Assistant logistique ; Assistant gestionnaire de flux ; Assistant approvisionnement ; Gestionnaire des flux / stocks junior.

Conseil, Commerce et Vente de l'agrofourniture et de l'agroalimentaire

- Technico-commercial en agriculture ou agroalimentaire ; Conseiller technico-commercial ; Commercial terrain ; Responsable de secteur junior.
- Assistant chef des ventes ; Assistant chef de produit ; Assistant chef de projet marketing.
- Chargé d'études commerciales junior ; Chargé de clientèle professionnelle ; Chargé de développement commercial ;
- Responsable ou adjoint de rayon ; Responsable d'unité commerciale junior ;
- Chargé de commerce électronique ; Chargé de merchandising ; Acheteur ou approvisionneur junior ; Gestionnaire de portefeuille clients ; Animateur commercial.

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 263 €

Familles professionnelles (FAP)	A0X40 — Agriculteurs · tension 3/5 (Modérée) A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles · tension 4/5 (Élevée) A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture · tension 3/5 (Modérée) E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 4/5 (Élevée) E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires · tension 5/5 (Très élevée) E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process · tension 5/5 (Très élevée) G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel · tension 5/5 (Très élevée) H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel · tension 3/5 (Modérée) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	163 439
Jugés difficiles à recruter	42 %
Emplois saisonniers	53 %
Familles professionnelles (FAP)	A0X40 — Agriculteurs A2X70 — Techniciens et agents d'encadrement d'exploitations agricoles A2X90 — Ingénieurs, cadres techniques de l'agriculture E3X20 — Ouvriers peu qualifiés des industries agro-alimentaires E3X40 — Ouvriers qualifiés des industries agro-alimentaires E5X70 — Techniciens des industries de process E5X80 — Agents de maîtrise et assimilés des industries de process G1X70 — Techniciens et agents de maîtrise en intervention technique en Hygiène Sécurité Environnement -HSE industriel et protection du patrimoine naturel H1X91 — Ingénieurs et cadres techniques en Hygiène Sécurité Environnement -HSE- industriels et exploitation éco-industriel R2X80 — Attachés commerciaux R4X91 — Technico-commerciaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

ADMISSION POST-BAC

1. La première année de la formation est accessible, sous condition de validation du diplôme requis, et après examen du dossier de candidature, aux titulaires ou futurs titulaires :

- d'un baccalauréat général, notamment avec des enseignements de spécialité scientifiques ;
- d'un baccalauréat technologique, notamment :
 - o Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant (STAV),
 - o Sciences et Technologies de Laboratoire (STL),
 - o Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable (STi2D)
 - o Sciences et Technologies du Management et de la Gestion (STMG), selon la cohérence du projet et du parcours du candidat;
- d'un baccalauréat professionnel en lien avec les secteurs agricole, agroalimentaire, environnemental ou commercial, notamment le baccalauréat professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole (CGEA);
- d'un diplôme français ou étranger reconnu comme équivalent au baccalauréat.

Les candidatures issues d'autres séries ou spécialités de baccalauréat peuvent être examinées au cas par cas, au regard des acquis académiques, des expériences, de la motivation et de la cohérence du projet professionnel.

ADMISSION "SUR TITRE" OU EN "ENTREE DIRECTE"

2. L'admission en deuxième année est ouverte aux candidats ayant validé au moins 60 crédits ECTS dans l'enseignement supérieur, dans un domaine compatible avec les objectifs de la certification.

Les formations d'origine (liste non exhaustive) peuvent notamment relever :

- d'une licence de sciences de la vie, de la biologie, de la chimie, des sciences de la Terre ou des sciences de l'environnement ;
- d'un BUT ou d'une formation équivalente en génie biologique, agronomie, environnement, qualité, logistique, production ou commerce ;
- d'un BTS ou BTSA relevant des secteurs agricole, agroalimentaire, biologique, environnemental ou technico-commercial ;
- d'une classe préparatoire scientifique ;
- d'une formation française ou étrangère de niveau équivalent.

L'admission est prononcée après examen du dossier et vérification de la compatibilité des acquis du candidat avec les compétences attendues à l'entrée en deuxième année.

3. L'admission en troisième année est accessible aux candidats justifiant de 120 crédits ECTS ou d'un niveau reconnu comme équivalent:

Peuvent notamment candidater :

- les titulaires ou futurs titulaires d'un BTS, d'un BTSA, d'un DUT, d'un BUT ayant validé 120 crédits ECTS, ou d'un autre diplôme sanctionnant deux années d'études supérieures ;
- les candidat(e)s justifiant d'une attestation de réussite complète aux 2 premières années d'études d'un cycle et d'une durée continue supérieure à deux ans et non diplômant à ce niveau d'études, soit 120 crédits ECTS;
- les candidat(e)s ayant effectué et validé deux années de classe préparatoire scientifique dans une école ou un établissement reconnu par l'Etat, soit 120 crédits ECTS;
- les titulaires d'un diplôme sanctionnant deux années d'études dans l'enseignement supérieur européen, soit 120 crédits ECTS, et d'un niveau minimum B1 attesté en Français pour les non francophones;
- les titulaires d'un titre certifié de niveau 5, enregistré sur France Compétences;
- les candidats justifiant d'acquis professionnels et personnels reconnus dans le cadre d'une procédure de validation des acquis professionnels et personnels.

Pour les candidats non francophones, un niveau de français permettant de suivre la formation, de réaliser les évaluations et de communiquer en situation professionnelle est exigé. Ce niveau est attesté selon les modalités définies par le règlement des études.

L'admission en deuxième ou troisième année est prononcée après étude du dossier, vérification des acquis antérieurs et, le cas échéant, entretien.

L'admission sur titre en 2e et 3e année est également possible pour tout autre formation ou professionnel au cas par cas.

4. La formation professionnelle continue est accessible soit en ayant déjà un diplôme requis pour entrer en 2e ou 3e année ou via une procédure d'admission spécifique pour des parcours atypiques.

PRÉREQUIS À LA VALIDATION

En complément, plusieurs conditions doivent être remplies pour l'obtention du diplôme :

- justifier de la durée de l'expérience professionnelle exigée (12 mois minimum), réalisée dans le cadre de l'alternance (contrat d'apprentissage ou de professionnalisation) ou de stages alternés ;
- réaliser un projet de fin d'études, soutenu oralement devant un jury ;
- avoir réalisé une période d'immersion internationale d'une durée minimale de quatre semaines, permettant une exposition interculturelle et linguistique ;
- attester d'un niveau d'anglais équivalent au niveau B1 du CECRL (Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues), au moyen d'une certification externe reconnue ;
- satisfaire, le cas échéant, aux autres conditions de diplomation fixées par le règlement des études.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Président du jury : Directeur Général de l'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN

Directeur de l'Enseignement, Responsable de la Formation Bachelor en Sciences et Ingénierie de PURPAN,

Directeur des formations par alternance et continue, Responsable d'année et d'un professionnel

COMPOSITION DU JURY — VAE

Président du jury : Directeur Général de l'Ecole d'Ingénieurs de PURPAN

Directeur de l'Enseignement, Responsable de la Formation Bachelor en Sciences et Ingénierie de PURPAN,

Directeur des formations par alternance et continue

et d'un professionnel

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2031

Date de dernière délivrance possible 31/08/2034

Statistiques

Année	Certifiés	Dont VAE	Insertion 6 mois	Métier 2 ans
2025	73	0	79 %	—
2024	53	0	66 %	—
2023	58	0	44 %	100 %
2022	21	0	23 %	100 %
2021	9	0	50 %	100 %

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP41061, RNCP35694

CORRESPONDANCES (PAR BLOCS)

RNCP35694, RNCP40433, RNCP41061

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

Les formations à PURPAN - Ecole Purpan

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/42759/>

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	1
Organismes gestionnaires (CFA)	1
Organismes formateurs	1
Régions couvertes	1
Départements couverts	1
Organismes certifiés Qualiopi	1
Sessions	de 09/2026 à 09/2027

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).