

# Licence générale Accompagnement des mutations dans les filières alimentaires

**Intitulé officiel :** Licence Sciences, technologies, santé mention Sciences et technologies parcours Accompagnement des mutations dans les filières alimentaires

## Présentation

### Publics / conditions d'accès

Auditeurs titulaires de 120 ECTS (en particulier L2 de la LG040) ou titulaires d'un Bac+2 scientifique ou technique (en sciences du vivant ou de la matière, agricole ou agroalimentaire, en activités physiques et sportives, réorientation études médicales, en informatique) ou VAPP (validation des acquis professionnels et personnels).

### Objectifs

- Acquérir une solide culture générale dans les domaines des sciences du vivant (agroécologie), des données qui en sont issues, et du numérique.
- Comprendre les nouvelles technologies numériques et envisager favorablement leur intégration dans les entreprises des filières alimentaires.
- Comprendre les mutations sociétales et leurs enjeux, précisément en productions alimentaires.
- Envisager la mécatronique comme source de solution
- Acquérir les compétences d'adaptation aux contextes par la traduction entre les différents langages spécifiques des métiers (agricole, agroalimentaire, mécatronique, numérique, etc.)
- Acquérir les connaissances scientifiques et techniques nécessaires pour exercer une activité professionnelle d'assistant-chef de projet en transition, d'acteur du changement, accompagnateur du changement, consultant interne ou d'assistant-ingénieur en transition dans les filières alimentaires (production ou transformations d'origine agricole voire maritime)

## Compétences

Valide à partir du 01-09-2024

Arrêté du 08 juillet 2021.  
Accréditation jusque fin 2024-2025. le 08-07-2021

Fin d'accréditation au 31-08-2025

**Code : LG04007A**

180 crédits

Licence

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Chimie Vivant Santé /  
Angélique VETILLARD

**Niveau CEC d'entrée requis :**  
Niveau 4 (ex Niveau IV)

**Niveau CEC de sortie :** Niveau  
6 (ex Niveau II)

**Mention officielle :** Arrêté du 08  
juillet 2021. Accréditation jusque  
fin 2024-2025.

**Mode d'accès à la certification**  
:

- Validation des Acquis de l'Expérience
- Formation continue
- Contrat de professionnalisation
- Apprentissage

**NSF :**

**Métiers (ROME) :**

**Code répertoire :** RNCP24537

**Contact national :**

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin

22440 Ploufragan

02 57 18 07 00

Loïc Louarme

[loic.louarme@lecnam.net](mailto:loic.louarme@lecnam.net)

# Enseignements

180 ECTS

## L1 60 ECTS

Bases scientifiques pour la chimie et la biologie (1)	CHG001
	6 ECTS
Bases scientifiques pour la chimie et la biologie (2)	CHG002
	6 ECTS
Premier pas en chimie générale	CHG018
	6 ECTS
Chimie Générale 1	CHG003
	6 ECTS
Chimie Générale 2	CHG004
	6 ECTS
Initiation aux méthodes d'analyse	GAN001
	6 ECTS
Premiers pas en chimie organique	CHG006
	6 ECTS
Enjeux des transitions écologiques: comprendre et agir	TED001
	3 ECTS
Expérience professionnelle	UAAB09
	15 ECTS

## L2 60 ECTS

Chimie expérimentale 1 : Initiation aux pratiques de laboratoire	CHG005
	6 ECTS
Initiation biologie-biochimie structurale	BCA001
	6 ECTS
Biologie fondamentale	BLG001
	6 ECTS
TP Biochimie fondamentale	BCA002
	6 ECTS
Biochimie métabolique appliquée	BCA003
	6 ECTS
Physiologie humaine	BLG002
	6 ECTS
TP Biologie fondamentale	BLG003
	6 ECTS
Expérience professionnelle	UAAB0A
	18 ECTS

## L3 60 ECTS

Introduction aux réseaux informatiques et de terrain	UTC303
	3 ECTS
Robotique générale : domaines et thématiques	UTC304
	3 ECTS

Une UE à choisir parmi : 3 ECTS

Pratiques écrites et orales de la communication professionnelle

CCE105

Pratiques écrites et orales de la communication professionnelle	UOE103 4 ECTS
Communication et information scientifique	ETR102 3 ECTS
Anglais professionnel	ANG320 6 ECTS
Méthodes et outils de l'organisation	DSY020 6 ECTS
Risque organisationnel et gestion du changement	DSY007 4 ECTS
Management de projet	GDN100 4 ECTS
Une UE au choix parmi : 6 ECTS	
Phytotechnie : Accompagner l'évolution de la conduite des cultures	BSG116 6 ECTS
Sélection et Productions animales	BSG118 6 ECTS
Enjeux, concepts et outils pour le raisonnement de la conduite d'élevage	BSG117 6 ECTS
Données du vivant vers le dating mining	BLG119 4 ECTS
Expérience professionnelle	UAAB1B 15 ECTS

# Blocs de compétences

Code, N° et intitulé du bloc	Liste de compétences
LG040B17 RNCP24537BC01 Accompagner la transition en élevage en pleine connaissance des enjeux sociétaux (Analyse d'un questionnaire en mobilisant des concepts disciplinaires)	Mobiliser les concepts usuels de plusieurs champs disciplinaires au sein d'un sous-domaine scientifique et technique cohérent pour résoudre un problème complexe, notamment un problème de conception ou d'ingénierie.
LG040B27 RNCP24537BC02 Organiser la mise en place d'un fonctionnement en mode projet (Mise en oeuvre de méthodes et d'outils du champ disciplinaire)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manipuler les principaux outils de modélisation et de représentation propres à ce sous domaine pour représenter des systèmes techniques des typologies d'usagers et/ou de leurs interactions respectives.</li><li>• Se servir aisément des outils et méthodes de recueil, de traitement et d'analyse des données pour observer et analyser les phénomènes et/ou les comportements du sous domaine.</li><li>• Valider un modèle par comparaison de ses prévisions aux résultats expérimentaux et apprécier les limites de validité.</li><li>• Mettre en oeuvre des techniques d'algorithmique et de programmation, notamment pour développer des applications simples d'acquisition et de traitements de données.</li></ul>
LG040B37 RNCP24537BC03 Identifier les besoins numériques et opportunités robotiques en alimentaire (Usages digitaux et numériques)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.</li></ul>
LG040B47 RNCP24537BC04 Préparer le data mining structuré des données du vivant (Exploitation de données à des fins d'analyse)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.</li><li>• Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.</li><li>• Développer une argumentation avec esprit critique.</li></ul>
LG040B50 RNCP24537BC05 Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française.</li><li>• Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.</li></ul> <p>Savoir conduire une recherche bibliographique en rapport avec un thème scientifique ou technique Savoir définir et restituer par écrit et par oral un travail scientifique ou technique</p>
LG040B67 RNCP24537BC07	<ul style="list-style-type: none"><li>• Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.</li><li>• Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.</li><li>• Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et</li></ul>

Organiser la transition agroécologique en production végétale  
(Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle)

responsabilité au service d'un projet.

- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.

LG040B70

RNCP24537BC07

Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique.