

LA LICENCE

Fruit d'une collaboration étroite entre l'enseignement agricole Champardenaise et l'université de Reims Champagne-Ardenne, La Licence Professionnelle ARE (Agro-Ressources et Environnement) est accessible à bac + 2 (BTS, DUT...) ou équivalent, ouverte aux demandeurs d'emplois, étudiant en apprentissage, en alternance ou formation continue.

Formation de Septembre à Juin, avec 460 heures en centre de formation (une base de tronc commun et un enseignement spécifique à chaque filière)

+

Une mission professionnelle (4 à 5 mois) en entreprise, avec une expérience à l'étranger vivement encouragée.

5 spécialisations

- ❖ Grande culture et environnement (CEN)
- ❖ Viticulture et environnement (VEN)
- ❖ Transformation et valorisation des agro-ressources (TVA)
- ❖ Commercialisation à l'international des vins et spiritueux (CIVS)
- ❖ Gestion forestière durable à la commercialisation des bois et dérivés (GDCo)

NOS PARTENAIRES



EPL de Rethel :
Route de Novion – 0830 Rethel
Tél : 03 24 39 60 00 // www.lycéeagricole-rethel.fr



Avize Viti Campus – Centres CFPPA / CFA :
61 rue de Mazagran – 51190 Avize
Tél : 03 26 57 97 49 // www.avizeviticampus.fr



EPL de Saint Laurent :
27 rue du Muguet – 08090 ST Laurent
Tél : 03 24 57 49 26 // www.lebalcon.fr



UFR Science Exactes et Naturelles Laboratoire SDRP :
Moulin de la Housse – Bât 18 – BP 1039
51687 Reims CEDEX 2
Tél : 03 26 91 85 75 // www.univ-reims.fr



LICENCE PROFESSIONNELLE



Production et valorisation des agro-ressources



Spécialité:



Viticulture

et

Environnement



Accessible en alternance sur 18 mois

Viticulture et Environnement

Tronc commun (180 heures)

- * Anglais
- * Informatique
- * Statistiques
- * Management
- * Gestion de projet
- * Droit du travail
- * Économie
- * Construction du projet professionnel

Tronc spécifique (260 heures)

Terroir viticole

- * environnement global et ruralité
- * notion de terroir viticole
- * préservation et modification du terroir par les techniques
- * viticulture durable

Gestion de l'environnement

- * cadre réglementaire
- * l'eau
- * l'air
- * le sol
- * la biodiversité ainsi que les acteurs

Itinéraires techniques

- * étude de cas
- * interventions-témoignages
- * mise en place des normes ISO

Phytopathologies

- * description des cycles de parasites
- * épidémiologie
- * réactions de défense des plantes et moyens de lutte chimique
- * stratégies alternatives à la lutte chimique (élicitations, lutte biologique)

Débouchés



Professionnels

- Gestionnaire d'un site viticole expérimental
- Responsable de domaine viticole
- Formateur en Viticulture/Œnologie
- Conseiller/conseillère viticole
- Technicien(ne) amont-qualité pour le suivi du vignoble

- Un projet tutoré à réaliser en binôme en entreprise (150 heures)
- Une mission professionnelle en entreprise (4 à 5 mois)
- Possible en alternance de Septembre à Mars, sur une période de 18 mois.

