



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

**Direction Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Sous-Direction des Politiques de Formation
et d'Éducation**

*Bureau des Formations de l'Enseignement Technique
et des Partenariats Professionnels*

1^{er} avenue de Lowendal

75700 PARIS 07 SP

Suivi par : Claire Bousquet

Tél : 01 49 55 45 83

Fax : 01.49.55.40.06

NOTE DE SERVICE

DGER/SDPOFE/N2008-2011

Date: 29 janvier 2008

Date de mise en application : -

Le Ministre de l'agriculture
et de la pêche
à

Annule et remplace : -

Mesdames et Messieurs les Directeurs régionaux
de l'agriculture et de la forêt

Date limite de réponse : -

📎 Nombre d'annexes : 2

Objet : Mise en place du brevet professionnel responsable d'exploitation agricole BPREA rénové

Bases juridiques :

Code rural Articles R811-168-1 à 8

Décret n°2007-1305 du 3 septembre 2007 modifiant la partie réglementaire du Livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministère de l'agriculture et de la pêche

Arrêté du 13 septembre 2007 relatif aux conditions de délivrance du brevet professionnel selon la modalité des unités capitalisables

Arrêté du 2 octobre 2007 relatif à la création du brevet professionnel option « responsable d'exploitation agricole » selon la modalité des unités capitalisables

Arrêté du 21 novembre 2007 modifiant l'arrêté du 2 octobre 2007 relatif à la création du brevet professionnel option « responsable d'exploitation agricole » selon la modalité des unités capitalisables

NOTE DE SERVICE DGER/POFEGTP/N2001-2118 du 4 décembre 2001 Instructions relatives à l'organisation des examens de l'enseignement agricole conduisant à des diplômes délivrés par UC

NOTE DE SERVICE DGER/POFE/N2005-2090 du 01 décembre 2005 Habilitation des établissements à la mise en œuvre des UCC et CCF pour les diplômes de l'enseignement technique et professionnel agricoles préparés par les voies de la formation professionnelle continue et par l'apprentissage

NOTE DE SERVICE DGER/POFE/N2007-2127 du 9 octobre 2007 Modalités d'attribution d'une attestation valant CACES aux élèves, stagiaires et apprentis de l'enseignement agricole

CIRCULAIRE DGER/POFE/N2008-2003 du 23 janvier 2008 Recommandations pédagogiques concernant le renforcement de l'enseignement relatif aux produits phytosanitaires, notamment en matière de préservation de la santé et de l'environnement.

MOTS-CLES : BPREA rénové – EVALUATION – ADAPTATION – REFERENTIELS

Destinataires	
Pour exécution : - Administration centrale - Directions régionales de l'agriculture et de la forêt - Directions de l'agriculture et de la forêt des DOM - Inspection générale de l'agriculture - Hauts-commissariats de la République des TOM - Conseil général du génie rural des eaux et des forêts - Inspection de l'enseignement agricole - Etablissements publics nationaux et locaux d'enseignement agricole - Unions nationales fédératives d'établissements privés	Pour information : - Organisations syndicales de l'enseignement agricole public - Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole public

Cette note précise différents points, notamment l'utilisation des référentiels du diplôme, rappelle le rôle du jury dans les formations par UC et précise les modalités de passage de l'ancien au nouveau diplôme.

1– Généralités sur le BPREA

Le BPREA est un brevet professionnel (BP) de niveau IV, option Responsable d'Exploitation Agricole (REA).

Le BP REA ne comporte pas de spécialité. Les centres de formation ne peuvent pas ajouter de mention suivant le nom du diplôme.

Il permet d'obtenir la capacité professionnelle agricole pour bénéficier des aides à l'installation tel que le prévoit la réglementation.

Le BP REA ne prépare pas à la poursuite d'études.

1.1. Présentation du référentiel de diplôme

Le référentiel du BP REA est constitué de trois documents distincts et complémentaires :

- un référentiel professionnel élaboré à partir de l'analyse des emplois,
- un référentiel de compétences, élaboré à partir de l'analyse du travail,
- un référentiel d'évaluation en unités capitalisables, élaboré à partir d'un travail d'ingénierie pédagogique.

Le BPREA et le Bac Pro CGEA ont été rénovés simultanément et bénéficient des mêmes référentiels professionnel et de compétences.

Le référentiel professionnel (RP) présente le contexte et les évolutions du secteur relatif à l'option, décrit les emplois concernés et dresse la liste des activités correspondantes, regroupées par fonctions (ensemble d'activités participant à la même finalité de travail).

Le référentiel de compétences (RC) est issu d'investigations menées sur des situations de travail significatives. Il rassemble les éléments qui caractérisent les compétences exprimées dans le travail.

Le référentiel d'évaluation (RE) est constitué de douze UC indépendantes. Parmi ces unités, deux UCARE, créées par les centres de formation, permettent l'adaptation à des situations locales.

La structure du référentiel d'évaluation du BPREA est présentée à la page suivante.

La structure du référentiel d'évaluation du BP REA

UC	Caractéristiques
UCG UC générales	UCG 1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information et à la communication UCG 2 : Situer les enjeux environnementaux et sociétaux de l'agriculture
UCP UC professionnelles	UCP 1 : Elaborer un diagnostic global de l'exploitation agricole dans son environnement UCP 2 : Prendre en compte les dynamiques sociales et professionnelles de son territoire pour en devenir acteur UCP 3 : Gérer le travail dans l'exploitation agricole UCP 4 : Réaliser le suivi administratif et la gestion de l'exploitation agricole UCP 5 : Commercialiser les produits de l'exploitation agricole UCP 6 : Elaborer un projet professionnel ➤ UCP 6A lié à une exploitation agricole ➤ UCP 6B de salariat en agriculture
UCT UC techniques	UCT 1 : atelier de production agricole (liste de A à L) UCT 2 : atelier de production agricole ou un autre type d'atelier (liste de A à V) <i>A : production laitière (bovin-ovin-caprin)</i> <i>B : production d'animaux de boucherie (bovin-ovin-équin)</i> <i>C : élevage d'équidés</i> <i>D : production porcine et cunicole</i> <i>E : production avicole</i> <i>F : production apicole</i> <i>G : production de grandes cultures</i> <i>H : production viticole</i> <i>J : production horticole (hors arboriculture)</i> <i>K : production arboricole</i> <i>L : production salicole</i> <i>M : transformation laitière</i> <i>N : transformation de produits carnés</i> <i>P : vinification et élevage des vins</i> <i>Q : transformation de produits végétaux</i> <i>R : vannerie</i> <i>S : gestion des équipements de l'exploitation agricole</i> <i>T : éducation et préparation des jeunes chevaux en vue de leur utilisation</i> <i>U : multiplication du cheptel apicole : productions de reines et d'essaims</i> <i>V : activités de service</i>
UCARE	Deux UCARE à l'initiative des centres de formation

1. 2- Procédure d'habilitation pour la mise en œuvre du BP REA

Pour mettre en œuvre le BPREA, le centre répond aux exigences de la note de service DGER-POFE n°2005/2090 du 01 décembre 2005.

Un dossier est déposé pour chaque cycle de formation sur un site donné.

L'habilitation est valable 5 ans, mais le dossier est actualisé chaque année par envoi de pièces complémentaires indiquant les modifications relatives à la conduite de la formation.

Pour la mise en œuvre d'un BPREA rénové, les conditions d'habilitation relatives à la présence d'au moins un formateur ayant suivi le cycle d'habilitation aux UC sont les suivantes :

l'équipe pédagogique comporte au moins un formateur ayant suivi

- soit un cycle UC dispensé avant la rentrée scolaire 2007 et une session d'accompagnement à la mise en œuvre du BPA ou du BPREA (nationale ou régionale).
- soit un cycle UC dispensé à partir de septembre 2007, date à partir de laquelle les spécificités propres aux renouvellements des diplômes sont introduites.

Le centre demande l'habilitation pour au moins deux unités capitalisables techniques (UCT) choisies dans la liste définie au niveau national et aux moins deux UCARE.

Le centre justifie de l'opportunité du choix de chaque UCT et UCARE ainsi que de sa capacité à les mettre en œuvre, en cohérence avec les ressources internes (compétences des formateurs, outils pédagogiques) et externes (entreprises support, conventions de partenariats : FOAD, OPA...) dont il dispose.

Comme pour tout diplôme en UC, le dossier d'habilitation propose une adaptation des référentiels, dont les modalités sont détaillées ci après.

1.3. Les conditions d'inscription au BPREA

Les conditions d'accès au BPREA sont celles communes à tous les brevets professionnels (articles 811-165 du code rural).

Le BPREA est accessible :

- par la voie de la formation continue aux candidats âgés de 18 ans au moins (Livre IX du code du travail) ;
- par la voie de l'apprentissage (Livre I du code du travail).

Tous les candidats doivent justifier de l'équivalent d'une année d'activité professionnelle à temps plein à la date d'évaluation de la dernière UC du BPREA (prise en compte possible de contrats en alternance ou en apprentissage).

Les candidats doivent **en outre, justifier à l'entrée en formation** :

- Soit d'un CAPA ou d'un titre ou diplôme de même niveau ou d'un niveau supérieur figurant au RNCP ;
- Soit du suivi d'un cycle complet de BEPA ou d'une scolarité complète de classe de seconde du cycle de l'enseignement secondaire ;
- Soit de l'équivalent d'une année d'expérience professionnelle agricole à temps plein dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme¹ ;
- Soit de l'équivalent de trois années d'expérience professionnelle à temps plein dans un autre emploi¹.

Les candidats pouvant justifier de trois années d'expérience professionnelle à temps plein dans des emplois ou activités en rapport avec la finalité de l'option (responsable d'exploitation agricole) peuvent envisager l'acquisition du diplôme par la validation d'acquis de l'expérience (VAE).

1.4. La mise en place du BPREA rénové

Conformément aux dispositions de l'arrêté de création, la mise en œuvre du BP REA rénové est prévue à partir du 1^{er} septembre 2008.

A compter de cette date, les référentiels du BP REA « version 1990 » sont abrogés.

Pour permettre la transition, un système d'équivalence d'UC est proposé en annexe de l'arrêté et repris en annexe 2 de la présente note de service,

La période de transition entre les deux diplômes doit être organisée de la façon suivante :

- Les candidats inscrits à un cycle de formation BPREA « version 1990 » avant le 1^{er} septembre 2008, doivent se voir proposer au moins une évaluation pour chaque UC constitutive du diplôme avant la fin du stage ou du contrat (d'apprentissage, de professionnalisation ...). Par conséquent, les candidats inscrits à des cycles de formation avant le 1^{er} septembre 2008, terminent leur parcours tel qu'il a été validé par le jury (BP REA « version 1990 »).
- Les candidats qui ont terminé leur cycle de formation et qui n'ont pas acquis le diplôme au 1^{er} septembre 2008, peuvent s'inscrire en tant que candidat au BP REA rénové et faire valoir leurs acquis selon le tableau de correspondance rappelé en annexe 2.
- Tout cycle de formation démarrant à compter du 1^{er} septembre 2008 doit être conforme aux référentiels rénovés. Le centre de formation doit avoir au préalable reçu l'habilitation pédagogique par le SRFD.

¹ Pour l'inscription au BP REA, les contrats en alternance, en apprentissage et en stage 6 mois peuvent être pris en compte

2 – L'adaptation des référentiels du BP REA

L'adaptation du référentiel du diplôme aux caractéristiques des emplois dans le territoire de l'établissement concerne les trois parties qui le composent. Les adaptations proposées figurent dans le dossier de demande d'habilitation.

Ce travail est conduit en collaboration avec les professionnels du secteur et justifie la proposition de contextualisation des UC générales, professionnelles, techniques et des thèmes d'UCARE.

Le travail d'adaptation s'appuie sur des documents méthodologiques téléchargeables sur la plateforme accessible sur le site Chlorofil.

(<http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-reglementaires/renovation-des-referentiels-de-diplomes.html>)

2.1- Fiche descriptive d'activités

La fiche descriptive des activités (FDA) présente une liste des principales activités réalisées dans le cadre des emplois « cibles » du diplôme. Elle peut être complétée pour correspondre aux profils d'emplois caractéristiques du contexte, en particulier pour servir de support à la création d'UCARE.

2.2 - Référentiel de compétences

Le référentiel de compétences est élaboré à partir de l'analyse de situations reconnues comme particulièrement révélatrices de la compétence du responsable d'exploitation agricole : «**les situations significatives**».

Il est composé :

- d'un ensemble de cinq fiches relatives aux champs de compétences communs à tous les responsables d'exploitation agricole.
- et de trois fiches relatives aux champs de compétences de la production, de la transformation et des services. Pour les ateliers les plus courants et pour des ateliers très spécifiques, des fiches ont été rédigées. Elles sont regroupées dans une liste nationale et annexées à cette note de service.

Les fiches composant le référentiel de compétences peuvent être adaptées par les centres de formation en fonction du contexte (espèce, production ou activité retenue, mode de production...).

Dans le cas d'UCARE, des fiches de compétences spécifiques peuvent être créées.

2.3 – Le référentiel d'évaluation

Le référentiel d'évaluation conserve les caractéristiques principales des référentiels en unités capitalisables (UC). Il est constitué de 12 UC indépendantes.

Chaque UC est caractérisée par :

- **un objectif terminal (OT)** décliné en objectifs intermédiaires (OI). Aucun objectif n'est rajouté au référentiel national.
- des «**points sur lesquels peut porter l'évaluation**». Ces « points » correspondent, selon le type d'UC ou d'objectif, à des raisonnements, des actions ou des notions concernés par l'évaluation.
- des «**attendus**», qui précisent la performance attendue.

Les centres complètent si besoin les points sur lesquels peut porter l'évaluation et les attendus à partir des adaptations apportées aux RP et RC.

Dans certaines UC (UCT et éventuellement UCARE), le référentiel d'évaluation comporte des objectifs de régulation. Ces objectifs visent à apprécier la capacité du candidat à établir un diagnostic de la situation concernée, à proposer et à argumenter des actions. Le référentiel d'évaluation comporte le descriptif de ces situations. Au cas où ces situations ne correspondraient pas au contexte, l'équipe pédagogique peut alors proposer au jury une autre situation répondant aux mêmes objectifs.

Cas des UCT

Les centres de formation prescrivent aux candidats **deux UCT différentes parmi les UCT habilitées (A ou B ou C...)** en fonction des besoins de formation du candidat et des contraintes d'organisation de la formation.

Une de ces UCT porte obligatoirement sur un atelier de **production : liste de A à L**.

La seconde UCT porte **sur un atelier de production ou un autre atelier (transformation, service ou autre) : liste de A à V**.

Il ne pourra être prescrit, à un même candidat, deux fois la même UCT (ex deux UCT A).

Les contenus des UCT peuvent être précisés en fonction des espèces, productions, type de produits transformés ou services qui en ont déterminé leur choix.

Cas des UCARE

Les UCARE permettent une **adaptation à des situations professionnelles** du point de vue de l'approfondissement d'une compétence attendue, de possibilités de diversification d'activités, de savoir-faire particuliers, d'une problématique locale ou d'une évolution prospective du métier.

La détermination des thèmes d'UCARE nécessite un véritable travail d'ingénierie. Après l'adaptation de la FDA et des fiches de compétences, les centres élaborent si nécessaire une fiche de compétence spécifique et le référentiel d'évaluation de l'UCARE.

Chaque UCARE fait l'objet d'une rédaction spécifique. Quel qu'en soit le thème, le référentiel d'évaluation d'une UCARE ne peut reprendre intégralement celui d'une UCT.

Ce référentiel ne comporte pas systématiquement un objectif de régulation. La pertinence du choix d'objectifs de régulation est liée au choix du thème de l'UCARE.

3. L'évaluation

3.1 - Les principes

L'évaluation est dite certificative lorsqu'elle est organisée en vue de la délivrance de l'unité de certification. Les unités de certification sont acquises indépendamment les unes des autres et peuvent être obtenues dans n'importe quel ordre.

Conformément aux indications de la note de service n° 2118 du 4 décembre 2001, l'unité de certification correspond à l'unité capitalisable. L'objectif terminal se substitue aux objectifs terminaux d'intégration existant dans les référentiels en unités capitalisables des diplômes non renouvelés.

Tous les objectifs doivent être évalués pour obtenir l'unité capitalisable. Comme indiqué dans le référentiel, pour chaque objectif intermédiaire (OI), tous les «points sur lesquels peut porter l'évaluation» ne sont pas obligatoirement évalués.

L'équipe pédagogique conçoit des situations d'évaluation les plus proches possibles des situations professionnelles. Ces situations d'évaluation peuvent concerner l'évaluation d'objectifs de plusieurs UC, permettant ainsi d'éviter la multiplication des épreuves.

L'équipe pédagogique veille à ce que les conditions d'évaluation permettent l'égalité de traitement des candidats.

3.2 - La mise en œuvre des évaluations

L'équipe pédagogique du centre de formation habilité bénéficie d'une autonomie encadrée par le jury pour la conduite de l'évaluation.

Elle propose un plan d'évaluation qui précise le cadre général du dispositif d'évaluation certificative retenu.

Le plan d'évaluation présente les situations d'évaluation retenues et il comprend pour chaque UC :

- le calendrier des épreuves ;
- leur nature (écrit, oral, pratique en centre ou en milieu professionnel...) ;
- pour chaque épreuve, les objectifs évalués ;
- les modalités de passation et de correction ;
- la nature des séquences de remédiation et des épreuves de remplacement proposées aux candidats ayant échoué.

Le plan d'évaluation, dès lors qu'il est approuvé par le jury, constitue un cadre contractuel intangible dont toute modification doit être négociée avec le jury.

De plus, l'équipe pédagogique construit et propose au jury pour agrément les sujets des épreuves et les grilles d'évaluation, qui indiquent :

- les conditions dans lesquelles se déroulent les épreuves ;
- les points sur lesquels porte l'évaluation et les attendus correspondants ;
- les critères d'évaluation et niveaux d'exigences retenus.

Toute organisation inter-centres d'épreuves certificatives doit respecter l'autonomie des équipes pédagogiques, la cohérence avec l'adaptation des référentiels réalisée par les centres et avec le plan d'évaluation approuvé par le jury.

3.3 – Le rôle du jury

Le jury est souverain et indépendant. Il est désigné par le DRAF. Le jury peut être fractionné en commissions permanentes mais il a seul compétence pour l'arrêt des décisions.

Il est rappelé les principes suivants :

- le jury négocie et arrête le plan d'évaluation avec l'équipe pédagogique.
- le jury est garant des sujets des épreuves certificatives élaborés et proposés par les équipes pédagogiques. Il agrée, avant leur mise en œuvre, les situations d'évaluation constitutives du plan d'évaluation proposées par le centre. Il se prononce sur le fond et la forme des épreuves, les modalités proposées, les grilles et critères d'évaluation. Dans le cas d'un refus d'agrément, le centre de formation doit proposer au jury une autre épreuve qui devra être agréée avant sa mise en œuvre.
- le jury valide, à partir des propositions formulées par l'équipe pédagogique, les résultats obtenus pour chaque UC, par les candidats. Il se prononce sur l'atteinte de l'objectif terminal de chaque UC et arrête la liste des candidats ayant satisfait ou non aux conditions de délivrance des UC.
- le jury propose les résultats pour validation à l'autorité académique (DRAF). Il peut procéder à tout contrôle qu'il juge nécessaire pour s'assurer du bon fonctionnement du dispositif d'évaluation certificative.
- le jury vérifie que les conditions d'évaluation ont respecté l'égalité de traitement des candidats.

4. Organisation de la formation

La formation préparant au BPREA a une durée minimale de 1 200 heures en centre de formation et en milieu professionnel pouvant être réduite après positionnement des candidats (art 811-165-5 du code rural).

Dans le cadre de l'apprentissage, une modulation de la durée du parcours est possible dans les conditions prévues à l'article R.117-7-3 du code du travail.

La décision de réduction de durée est prise, par le directeur régional de l'agriculture et de la forêt après avis directeur de centre. Elle peut être déléguée au directeur de centre habilité.

4.1. Individualisation de la formation

Le parcours de formation des candidats est construit en prenant en compte leurs préacquis résultant d'expériences professionnelles, de formations ou de la possession d'autres diplômes. Les validations d'acquis académiques sont définies en annexe de l'arrêté de création du BPREA rénové.

L'adaptation du parcours peut porter sur la durée, le contenu de la formation, l'alternance centre/entreprise, après un positionnement organisé par le centre de formation.

4.2. Organisation pédagogique en lien avec l'entreprise

La période de formation en milieu professionnel s'effectue dans une structure d'accueil (exploitation agricole, entreprise, organisme...) dans le cadre d'un stage ou de l'apprentissage. Elle a pour objectif de placer le stagiaire ou l'apprenti au cœur d'une entreprise, dans toutes les facettes du métier de responsable d'exploitation agricole (de l'apprentissage des gestes aux mécanismes de prise de décision).

La formation en milieu professionnel, au même titre que la formation en centre, permet l'atteinte d'objectifs d'évaluation. Elle est organisée par le centre et formalisée dans un contrat dans lequel les engagements des parties sont précisés :

- pour le centre : l'organisation pédagogique (objectifs visés, contenu et modalités de formation) et celle de l'évaluation en entreprise;
- pour la structure d'accueil : la mise en œuvre de la formation permettant l'atteinte des objectifs et la participation éventuelle à l'évaluation;
- pour l'apprenant : la réalisation des activités dans la structure d'accueil.

4.3. Points particuliers

La rénovation du BPREA a été conduite en anticipant les projets de réglementations plus contraignantes en matière de produits phytosanitaires professionnels. Il est donc recommandé aux centres de formation de se reporter à la circulaire N2008-2003 pour bâtir les séquences de formation concernant la protection des cultures en général et l'utilisation des produits phytosanitaires en particulier. Les solutions alternatives au traitement chimique des cultures sont abordées dès qu'elles existent. Pour les UCT concernées, les prescriptions du référentiel d'évaluation indiquent l'obligation de réaliser la préparation et l'application d'un traitement phytosanitaire.

Les centres peuvent offrir la possibilité de formation au CACES ; les modalités se trouvent dans la note de service N2007-2127.

Par ailleurs, dans la continuité du plan Agriculture Biologique Horizon 2012, les centres peuvent offrir une formation à la conduite des productions en agriculture biologique pour appuyer le développement de ce type d'agriculture.

Le Chargé de la Sous-direction
des Politiques de Formation et d'Education,

Jacques ANDRIEU

Annexe 1

Annexe au référentiel de compétences du Responsable d'exploitation agricole (REA)

Champs de compétences spécifiques

Liste des fiches disponibles au niveau national

PRODUCTION

- P1 : Elevage laitier (bovins-ovins-caprins)
- P2 : Elevage allaitant (bovins-ovins-équins)
- P3 : Elevage porcin
- P4 : Aviculture
- P5 : Apiculture
- P6 : Grandes cultures
- P7 : Cultures pérennes - viticulture
- P8 : Horticulture
- P9 : Cultures pérennes - arboriculture
- P10 : Production salicole

TRANSFORMATION

- T1 : Transformation des produits laitiers
- T2 : Transformation des produits carnés
- T3 : Vinification et élevage des vins
- T4 : Transformation de produits végétaux
- T5 : Vannerie

SERVICES

- S1 : Valorisation des équidés
- S2 : Tourisme rural
- S3 : Activités équestres

P1. ELEVAGE LAITIER - BOVINS, CAPRINS, OVINS	
Principales situations professionnelles	➤ Surveillance des animaux ➤ Conduite de l'alimentation du troupeau ➤ Conduite des surfaces fourragères ➤ Conduite de la reproduction ➤ Traite ➤ ...
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant le potentiel et la perennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement. Responsabilité / autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Il est responsable de la détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, races et modes de conduite, conduite technique) dans le cadre des possibilités existant sur son territoire.. Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur. Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié ou délégué à une entreprise prestataire. Le REA peut également partager le travail avec d'autres pairs dans le cadre d'un collectif de travail intégrant l'entraide ou le travail en CUMA. Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique par exemple), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...). Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, groupement, vétérinaire...	
Environnement de travail : Le REA est en contact quotidien avec des animaux. Son travail s'effectue pour partie dans les bâtiments et pour partie en extérieur. Le confort au travail est très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Les manipulations d'animaux sont fréquentes. Les astreintes horaires sont importantes, en particulier pour la traite et la période des mises bas. Le goût pour le contact avec les animaux et le sens de l'observation sont indispensables pour la conduite d'un élevage laitier. L'organisation du travail doit prendre en compte à la fois la conduite des animaux et celle des cultures fourragères. Leurs périodes de travaux peuvent être concurrentes.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : productivité, prix du lait, valorisation des jeunes... Indicateurs techniques selon espèces : croissance, fertilité, prolificité, quantité et qualité du lait, fréquence des mammites... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Analyser les potentialités fourragères de l'exploitation Raisonner la conduite de la production : plan d'alimentation pour toutes les catégories d'animaux, prévision du renouvellement, des réformes et des accouplements, planning fourrager, gestion du pâturage, conduite des cultures fourragères... Planifier les travaux Réaliser les travaux liés aux cultures fourragères : de l'implantation à la récolte, stockage et conservation des fourrages, travaux d'aménagements foncier et clôtures, épandage des effluents Réaliser les travaux relatifs à la conduite du troupeau : alimentation, interventions collectives de prévention et de soin, reproduction Observer le comportement des animaux Réaliser la traite et les travaux annexes en laiterie Conduire les engins et utiliser les équipements en sécurité Réaliser l'entretien des matériels, équipements, bâtiments et installations Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses et la valorisation et/ou le traitement des effluents Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Notions de comportement animal et de bien être animal Notions de biologie animale et de zootechnie Principes du rationnement (toutes catégories d'animaux) Techniques de reproduction Pathologies de l'élevage laitier, soins et prophylaxie Facteurs influant la production laitière (quantité et qualité du lait), conditions d'une bonne traite Conduite des surfaces fourragères Bilan et planning fourrager Caractéristiques des bâtiments et conditions d'ambiance Fonctionnement et entretien des installations de traite Réglementations s'appliquant à l'activité : utilisation des produits phytosanitaires, stockage des matières dangereuses, conduite d'engins sur les parcelles et sur route... Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de son atelier laitier à court ou moyen terme Réaliser des interventions vétérinaires	Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des animaux pour observer leur comportement, notamment pendant la traite Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux et dans la salle de traite Agir avec prudence dans toutes les manipulations d'animaux Veiller à l'hygiène et au confort des animaux Veiller à sa sécurité et à celle des personnes intervenant auprès des animaux Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P2. ELEVAGE ALLAITANT - BOVINS, OVINS, EQUINS

Principales situations professionnelles

- Surveillance des animaux
- Conduite de l'alimentation
- Conduite de la reproduction
- Conduite des productions fourragères
- Education des jeunes (équins)
- ...

But :

Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.

Responsabilité / autonomie :

Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. La détermination des principales caractéristiques de son système de production (objectifs et niveau de production, races et modes de conduite, itinéraires techniques) lui appartient en propre, dans le cadre des possibilités existant sur son territoire.

Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité, identification....

Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié ou délégué à une entreprise prestataire. Le REA peut également partager le travail avec d'autres pairs dans le cadre d'un collectif de travail intégrant l'entraide ou le travail en CUMA.

Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique par exemple), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...).

Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, groupement, vétérinaire...

Environnement de travail :

Le REA est en contact quotidien avec des animaux (variable selon saisons). Son travail s'effectue en partie en bâtiments et en extérieur. Le confort au travail étant très dépendant des installations et équipements dont il dispose.

Les manipulations d'animaux sont fréquentes.

Les temps de travaux sont très variables selon le moment du cycle de production (pointes en période de mises bas) et selon les choix de conduite de troupeau (en particulier pour les ovins). La surveillance des animaux est un élément essentiel de la maîtrise du système.

Le goût pour le contact avec les animaux et le sens de l'observation sont indispensables pour la conduite d'un élevage.

L'organisation du travail doit prendre en compte à la fois la conduite des animaux et celle des cultures fourragères. Leurs périodes de travaux peuvent être concurrentes.

Indicateurs de réussite :

Indicateurs technico-économiques : productivité, potentiel de valorisation des produits...

Indicateurs techniques selon espèces : croissance, fertilité, prolificité, mortalité, classement carcasses...

Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...

Adéquation travail / main d'œuvre disponible

Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence...
Analyser les potentialités fourragères de l'exploitation Raisonner la conduite de la production : plan d'alimentation pour toutes les catégories d'animaux, prévision du renouvellement, des réformes et des accouplements, planning fourrager, gestion du pâturage, conduite des cultures fourragères... Planifier les travaux Réaliser les travaux liés aux cultures fourragères : de l'implantation à la récolte, au stockage et à la conservation des fourrages Réaliser les travaux relatifs à la conduite des animaux : alimentation, soins aux animaux et actions de prévention, reproduction... Observer le comportement des animaux Apprécier l'état d'un animal (engraissement, santé) Evaluer le potentiel d'un animal en fonction de sa destination Conduire les engins et utiliser les équipements en sécurité Réaliser l'entretien des matériels, équipements, bâtiments et installations Présenter un animal (concours, vente...) Eduquer un animal (jeunes équidés. attelage bovins et équidés...) Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses, la valorisation et/ou l'élimination des effluents Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Notions de comportement animal et de bien être animal Notions de biologie animale et de zootechnie Principes du rationnement (toutes catégories d'animaux) Techniques de reproduction selon les espèces et les produits recherchés Pathologies de l'élevage allaitant, soins, prophylaxie et facteurs de risques Conduite des surfaces fourragères Bilan et planning fourrager Caractéristiques des bâtiments et conditions d'ambiance Cadre réglementaire lié à l'activité Caractéristiques des bâtiments et incidence des facteurs d'ambiance sur le cheptel Technologie et fonctionnement des matériels et installations spécifiques à l'activité Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite de l'élevage en fonction des observations et/ou des résultats techniques et/ou des évolutions du marché Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de son atelier à court et moyen terme Réaliser des interventions vétérinaires	Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des animaux pour observer leur comportement Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux Agir avec prudence dans toutes les manipulations d'animaux Veiller à l'hygiène et au confort des animaux Veiller à sa sécurité et à celle des personnes intervenant auprès des animaux Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P3. élevage porcin	
Principales situations professionnelles	➤ Surveillance des animaux ➤ Alimentation des animaux ➤ Conduite de la reproduction ➤ Gestion de la maternité ➤ Soins des porcelets sevrés ➤ Recyclage du lisier ➤ ...
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement. Responsabilité / autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Les exploitations peuvent dépendre d'un système intégré verticalement basé sur une chaîne d'opérations articulées (production d'aliments, approvisionnement d'animaux, élevage hors sol, abattage, transformation des produits et distribution). Du type de système auquel appartient le REA, dépend son niveau de responsabilité et d'autonomie dans les décisions : - en système autonome, la détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, races, modes de conduite, itinéraires techniques) et les objectifs de production lui appartiennent en propre dans le cadre de possibilités existant sur son territoire. Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres secteurs : groupement, vétérinaire... Son activité est parfois encadrée par un cahier de charges (agriculture biologique, label...). - en système intégré, il conduit sa production en fonction des orientations et contraintes fixées par l'organisme intégrateur. Son activité est en interdépendance avec les activités de la chaîne de production, assurées par les autres professionnels impliqués dans le circuit d'élevage (autres éleveurs, producteur d'aliments, abatteurs, transformateurs...). Le circuit est encadré par une succession de cahiers de charges qui déterminent chaque stade de la production. Le REA est accompagné dans ses décisions par le système d'appui mis en place par l'organisation dont il dépend (techniciens salariés et vétérinaires...). Dans ce système, le REA n'est responsable que du bien être et de la surveillance sanitaire et alimentaire des animaux ainsi que de l'ambiance des bâtiments. Dans les deux cas, système autonome et intégré, le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, identification, traçabilité... Selon la taille de l'exploitation, tout ou partie du travail à réaliser peut être confié à un salarié polyvalent ou spécialisé mais le REA effectue les choix de conduite pour lesquels il peut prendre l'avis de ces derniers.	
Environnement de travail : Le REA exerce son activité dans une exploitation spécialisée ou mixte. Il est en contact quotidien avec les animaux. Le REA peut être naisseur, post sevrer, naisseur engraisseur ou engraisseur. Le système d'élevage est conduit dans la grande majorité des cas en bâtiment impliquant de fortes concentrations d'animaux. Il peut se situer en plein air (naissances). Les temps de travaux sont planifiés selon un rythme quotidien régulier et, pour les naisseurs, selon des cycles hebdomadaires. L'élevage nécessite une présence quotidienne mais limitée à certains moments de la journée. Les manipulations d'animaux sont fréquentes. Le goût pour le contact avec les animaux et le sens de l'observation sont indispensables pour la conduite d'un élevage. La production peut générer des nuisances et pollutions environnementales (pollution des eaux par les nitrates des lisiers) liée à la densité des épandages.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs techniques selon races : prolificité des truies, nombre de porcelets installés en engraissement, vitesse de croissance des animaux, indice de consommation, faible mortalité, classement des carcasses... Indicateurs technico-économiques : coût de production, marges... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Organiser l'aménagement des parcelles et l'occupation du sol par les animaux (plein air) Réaliser les travaux relatifs à la conduite des animaux : alimentation, interventions de prévention et de soins, reproduction, renouvellement et réformes Gérer l'atelier maternité Contrôler les systèmes automatisés d'alimentation (hors sol) et distribuer l'aliment (plein air) Observer le comportement des animaux Apprécier l'état d'un animal (engraissement, santé) Réguler les facteurs d'ambiance dans les bâtiments (production hors sol) Assurer le transfert des animaux (embarquement, transport...) Raisonnement le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses, la valorisation et/ou le traitement des effluents Conduire les engins et utiliser les équipements en sécurité Réaliser les travaux d'entretien, de réparation et de maintenance des bâtiments et installations Assurer le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Notions de biologie animale Amélioration génétique et sélection, renouvellement et réforme Principes de rationnement pour les différentes catégories d'animaux Principales pathologies de l'élevage porcin, soins et prophylaxie Principales techniques de reproduction Notions de comportement animal et de bien être animal Caractéristiques des bâtiments et influence des conditions d'ambiance sur les animaux et la production Technologie et fonctionnement des matériels et installations spécifiques à l'activité (contention) Indicateurs de durabilité de l'activité Cadre réglementaire lié à l'activité (dont lien au sol et gestion des effluents) Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de l'atelier à court et moyen terme pour adapter le système de production Réaliser des interventions vétérinaires	Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des animaux pour observer leur comportement Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux Veiller à l'hygiène et au confort des animaux Agir avec prudence et précaution dans toutes les manipulations d'animaux. Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances dans le cadre de l'activité Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P4. AVICULTURE Poulets de chair, poules pondeuses, dindes, pintades, canards	
Principales situations professionnelles	➤ Surveillance des animaux ➤ Distribution des aliments ➤ Mise en place de la prophylaxie ➤ Entretien des bâtiments et vides sanitaires ➤ ...
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement. Responsabilité / autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Les exploitations peuvent dépendre d'un système intégré verticalement basé sur une chaîne d'opérations articulées (production d'aliments, approvisionnement d'animaux, élevage hors sol, abattage, transformation des produits et distribution). Du type de système auquel appartient le REA, dépend son niveau de responsabilité et d'autonomie dans les décisions : - en système autonome, la détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, races, modes de conduite, itinéraires techniques) et les objectifs de production lui appartiennent en propre dans le cadre de possibilités existant sur son territoire. Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres secteurs : groupement, vétérinaire... Son activité est parfois encadrée par un cahier de charges (agriculture biologique, label....). - en système intégré, il conduit sa production en fonction des orientations et contraintes fixées par l'organisme intégrateur. Son activité est en interdépendance avec les activités de la chaîne de production, assurées par les autres professionnels impliqués dans le circuit d'élevage (autres éleveurs, producteur d'aliments, abatteurs, transformateurs...) Le circuit est encadré par une succession de cahiers de charges qui déterminent chaque stade de la production. Le REA est accompagné dans ses décisions par le système d'appui mis en place par l'organisation dont il dépend (techniciens salariés et vétérinaires....). Dans ce système, le REA n'est responsable que du bien être et de la surveillance sanitaire et alimentaire des animaux ainsi que de l'ambiance des bâtiments. Dans les deux cas, système autonome et intégré, le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, identification, traçabilité... Selon la taille de l'exploitation, tout ou partie du travail à réaliser peut être confié à un salarié polyvalent ou spécialisé mais le REA effectue les choix de conduite pour lesquels il peut prendre l'avis de ces derniers.	
Environnement de travail : Le REA est en contact quotidien avec des animaux. Son travail s'effectue en partie dans les bâtiments et en extérieur. Le confort au travail est très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Les manipulations d'animaux sont fréquentes et requièrent l'utilisation de matériels spécifiques et une bonne organisation du travail. Les astreintes horaires sont importantes et nécessitent une présence quotidienne, l'enlèvement des animaux se déroule de nuit. Les opérations peuvent se répéter fréquemment selon le type de production et l'importance de la structure. Le goût pour le contact avec les animaux et le sens de l'observation sont des caractéristiques essentielles pour la conduite d'un atelier avicole.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : marge poussin et aliment... Indicateurs techniques selon espèces : mortalité, poids moyen, indice de consommation, gain moyen quotidien, indice de performance, nombre d'œufs par poule... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Etablir les plans d'alimentation Organiser le renouvellement des lots : réception, enlèvements d'animaux Assurer la surveillance et le suivi des lots Contrôler les systèmes automatisés d'alimentation (hors sol) et distribuer l'aliment (plein air) Organiser l'aménagement des parcelles et l'occupation du sol par les animaux (plein air) Entretenir les parcours de plein air Réaliser les travaux relatifs aux animaux : alimentation, interventions de prévention et de soins, reproduction (accouvoirs) Réaliser le ramassage des œufs et leur conditionnement (pondeuses) Réaliser les travaux d'entretien des bâtiments et installations Assurer le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonnement le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses, la valorisation et/ou l'élimination des effluents Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Notions de comportement animal et de bien être animal Notions de biologie animale Amélioration génétique et sélection, caractéristiques des différentes souches, renouvellement et réforme Principes du rationnement Notions sur la gestion des parcours (élevages de plein air) Principales pathologies de l'élevage avicole, soins et prophylaxie Principales techniques de production Facteurs influant sur la ponte, cycle nyctéméral Caractéristiques des bâtiments et conditions d'ambiance Réglementation sanitaire des ateliers d'abattage à la ferme Indicateurs de durabilité de l'activité Cadre réglementaire lié à l'activité (dont lien au sol et gestion des effluents) Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de l'atelier à court et moyen terme	Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des volailles pour observer leur comportement. Veiller à faire respecter le calme dans les lieux de vie des animaux Agir avec prudence dans toutes les manipulations d'animaux Veiller à l'hygiène et au confort des animaux Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P5. APICULTURE	
Principales situations professionnelles	➤ Conduite des colonies ➤ Production de la ruche (miel, pollen, gelée royale, propolis...) ➤ Récolte du miel et autres produits ➤ Production d'essaims et de reines ➤ Entretien des ruchers et du matériel ➤ ...
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant le potentiel et la pérennité de l'activité et en contribuant au maintien des écosystèmes et de la biodiversité végétale. Responsabilité, autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. La détermination des principales caractéristiques de son système de production (race d'abeilles, production sédentaire ou pastorale, transhumance) et le choix des différentes productions : miel, pollen, gelée royale, propolis, productions d'abeilles et de reines) lui appartiennent en propre, dans le cadre des possibilités existant sur son territoire (nature des végétaux, densité et saisonnalité de la flore). Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié. Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : identification et situation géographique des ruchers, carte pastorale contractuelle, responsabilité civile, défense et recours, certification des produits, registres d'élevage. Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique par exemple), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...). Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, groupement, Direction des Services Vétérinaires...	
Environnement de travail : Le REA exerce son activité dans une exploitation spécialisée. L'installation des ruchers est fonction de l'environnement végétal. La distance entre les ruchers et l'exploitation est variable. Le REA est en contact périodique avec les abeilles lors de visite sur les ruchers. Une partie du travail s'exerce à l'intérieur avec un matériel spécifique de plus en plus automatisé. Le travail est souvent effectué avec des amplitudes saisonnières importantes (pointes de travaux au printemps et en été) et est dépendant de facteurs externes (météo, saisonnalité de la floraison). La plus grande partie de l'activité se déroule à l'extérieur. La transhumance est une activité nocturne. Elle peut se réaliser dans des régions éloignées du site de production, ce qui implique une organisation particulière. Le REA, les associés et/ou salariés sont amenés à manipuler des charges lourdes (déplacement de ruches, enlèvement des hausses lors de la récolte, manipulation des fûts de stockage de miel). Sur les ruchers, la pénibilité du travail est accrue par l'obligation d'exercer certaines activités aux heures chaudes de la journée, le port d'équipements de protection, l'agression permanente des abeilles. Le REA est amené à effectuer des gestes minutieux nécessitant une forte attention (travail de l'abeille, production de reines...).	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : coût de production... Indicateurs techniques: prolificité de la reine, taux de mortalité, maintien ou développement du cheptel, productivité à la ruche... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Evaluer le potentiel mellifère des zones de production Raisonner l'implantation d'un rucher Assurer le nourrissage des colonies (hivernage, stimulation...) Observer le développement et l'état sanitaire des colonies Evaluer les réserves de la ruche Evaluer la force et le potentiel génétique d'une colonie (résistance aux maladies et aux conditions climatiques, aptitude à produire) Mettre en œuvre un plan de prophylaxie Assurer le renouvellement et/ou le développement du rucher (capture d'essaims, essaimage artificiel...) Réaliser les opérations d'élevage de reines (transfert de larves, ruche starter, élevage, naissance...) Récolter les produits du rucher Réaliser la transhumance Assurer le stockage, le conditionnement et la conservation des produits Préparer les ruches et les accessoires (cadres, hausses...) Conduire les véhicules de transport des ruches Utiliser les engins et équipements de manutention Assurer l'entretien du matériel et des équipements Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Anatomie et physiologie de l'abeille (alimentation, reproduction et sélection génétique) Comportement animal (individuel et collectif) Identification de la flore mellifère Relation flore (ou végétal)/abeille et productions de miel, pollen, propolis Processus d'élaboration et de stockage de la nourriture chez l'abeille Rôle de l'abeille dans les écosystèmes Principales pathologies de l'abeille, soins et prophylaxie Techniques d'élevage de reines (production de reines et de gelée royale) Règles d'installation des ruchers Caractéristiques des ruchers : techniques de fabrication, d'installation Techniques d'extraction et de stockage du miel Cristallisation dirigée du miel Type, usage et fonctionnement du matériel apicole de la miellerie Cadre réglementaire lié à l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite en fonction des observations et/ou des résultats techniques Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions de l'atelier à court et moyen terme pour adapter le système de production	Mettre à profit tous les temps de travaux en présence des abeilles pour observer leur comportement Veiller à éviter les nuisances sonores dans les ruchers Agir avec précaution et précision dans toutes les manipulations Respecter l'hygiène et veiller à la sécurité des personnes Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P6. GRANDES CULTURES	
Principales situations professionnelles	➤ Observation et suivi des cultures ➤ Implantation des cultures ➤ Protection des cultures ➤ Utilisation et entretien des matériels ➤ Récolte ➤ ...
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement. Responsabilité / autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. La détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, choix des productions, assolement, rotation, itinéraires techniques) lui appartient en propre, dans le cadre des possibilités existant sur son territoire. Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié ou délégué à une entreprise prestataire. Le REA peut également partager le travail avec d'autres pairs dans le cadre d'un collectif de travail intégrant l'entraide, ou le travail en CUMA. Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité (notamment pour les produits phytosanitaires)... Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique par exemple), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopératives, négoce...). Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, coopérative...	
Environnement de travail : Le travail est souvent effectué seul, avec des amplitudes saisonnières très variables (pointes de travaux à certaines époques, creux à d'autres). L'organisation du travail est très dépendante de la météo. Le REA conduit des engins (tracteurs, automoteurs) dont l'automatisation de certaines fonctions est de plus en plus conséquente grâce aux équipements électroniques embarqués. Les évolutions technologiques, l'augmentation de la puissance et de la capacité des machines améliorent les conditions de travail mais nécessitent une conduite attentive et délicate. Il doit souvent manipuler des charges lourdes et intervenir dans des espaces réduits (notamment entre le tracteur et l'outil). Il est amené à utiliser des produits dangereux pour lui même et pour l'environnement.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs techniques : rendement, quantité d'intrants, conformité des produits par rapport aux objectifs... Indicateurs technico-économiques : prix de revient, marge... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Evaluer le potentiel pédo-climatique de l'exploitation Etablir un plan d'assolement Etablir les itinéraires techniques en lien avec les objectifs de l'exploitant : plan de fertilisation, plan de protection des végétaux... Raisonner les approvisionnements Organiser les chantiers de l'implantation à la récolte : préparation, réalisation, contrôle Observer l'état des parcelles et des cultures Réagir aux anomalies et/ou accidents de végétation Réaliser les opérations culturales Conduire les engins agricoles et utiliser les équipements en sécurité Utiliser les systèmes d'aide à la conduite, d'asservissement et de contrôle (électronique embarquée, GPS...) Assurer l'entretien et la maintenance des agroéquipements Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite des cultures S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Principes agronomiques : relation sol-plante-climat Ennemis des cultures et moyens de lutte Elaboration du rendement et de la qualité : facteurs et conditions Techniques culturales : travail du sol, fertilisation, protection des cultures, opérations de récolte et de conditionnement... Impact des pratiques culturales sur l'environnement et la qualité des produits Technologie des agroéquipements et fonctionnement : matériels, systèmes automatisés d'aide à la conduite, d'asservissement et de contrôle, installations Procédures d'entretien des agroéquipements Technique de soudure et de travail du fer Réglementations s'appliquant à l'activité Prévention des risques professionnels Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Besoins et bilans énergétiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite technique de l'atelier et les pratiques en fonction des observations et/ou de résultats techniques Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions du système de cultures à court ou moyen terme Réaliser des opérations techniques complexes ou exigeant une haute technicité	Adopter en permanence les gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P7. CULTURES PERENNES - VITICULTURE

Principales situations professionnelles

- Implantation d'un vignoble
- Travaux de conduite d'un vignoble (taille...)
- Protection du vignoble
- Organisation d'un chantier de vendange
- Conduite et entretien des matériels viticoles
- ...

But :

Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.

Responsabilité / autonomie :

Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie le vignoble. La détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, encépagement, choix techniques) lui appartient en propre, dans la limite des caractéristiques du milieu naturel (terroir, relief) et/ou des contraintes de production liées au territoire (appellations).

Tout ou partie du travail à réaliser peut être confié à un ou des salariés mais le REA effectue les choix de conduite, pour lesquels il peut prendre l'avis de ce(s) dernier(s).

Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité (notamment pour les produits phytosanitaires)...

Il doit respecter divers cahiers des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes de qualité (AOC, VDP...) ou à des démarches volontaires (agriculture biologique par exemple), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (cave coopérative, négoce...)

Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, coopérative...

Environnement de travail :

Les travaux de la vigne suivent le cycle végétal de la plante. Ils sont soumis à un rythme saisonnier et à des contraintes climatiques. L'enchaînement des travaux est quasi répétitif d'une année sur l'autre, mais on enregistre des pics de travail importants liés au cycle végétatif de la vigne (travaux en verts et récolte).

Les travaux se réalisent principalement en plein air. La pénibilité du travail est accentuée par la manipulation de charges lourdes et la position dans le travail. Le recours à des matériels de plus en plus adaptés permet d'assurer une plus grande ergonomie au travail et un meilleur confort.

Les risques d'accident liés à la conduite d'engins ou à l'utilisation de produits dangereux restent importants.

Le matériel est de plus en plus automatisé mais le choix est dépendant des objectifs culturels de l'exploitant et des produits finis.

Indicateurs de réussite :

Indicateurs technico-économiques : coût de production...

Indicateurs techniques : maîtrise du volume, état sanitaire du vignoble, maturité et qualité des raisins conforme aux objectifs de vinification...

Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...

Adéquation travail / main d'œuvre disponible

Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Implanter un vignoble Raisonner la conduite du vignoble : travaux sur le végétal, fertilisation, plan de protection du vignoble... Observer l'état des parcelles et du végétal Réagir aux anomalies et/ou accidents de végétation Organiser les chantiers : préparation, réalisation, contrôle Réaliser les opérations culturales, les interventions sur le végétal (taille, palissage....) et la vendange Assurer l'entretien et la maintenance des matériels et équipements Conduire les engins viticoles et utiliser les matériels en sécurité Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Principes agronomiques : relations plante/ sol / climat Ennemis de la vigne et moyens de lutte Elaboration du rendement et de la qualité : facteurs et conditions Techniques culturales : travail du sol, fertilisation, protection de la vigne Techniques de taille et travaux en vert Itinéraires techniques et de mode de conduite d'un vignoble : impact sur l'environnement et la qualité des produits Technologie et fonctionnement des équipements et matériels Procédures d'entretien des équipements et matériel Réglementations s'appliquant à l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Besoins et bilans énergétiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite technique de l'atelier et les pratiques en fonction des observations et/ou de résultats techniques Appréhender l'incidence d'un choix technique sur la qualité du produit final Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Rechercher la cohérence entre qualité et volumes produits et la demande des acheteurs	Adopter en permanence les gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir Veiller à la sécurité des personnes et des matériels et à la réduction des nuisances à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P8. HORTICULTURE	
Principales situations professionnelles	➤ Implantation des productions ➤ Observation et suivi des productions ➤ Protection des cultures ➤ Récolte et conditionnement des produits ➤ ...
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement. Responsabilité / autonomie : Le REA spécialisé en horticulture ornementale (productions florales ou pépinière) ou en maraîchage conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Il choisit ses productions et leurs modes de conduite en prenant en compte son système global d'exploitation qui peut intégrer d'autres ateliers : mise en place d'activités de service : commercialisation des végétaux, entretien paysager... Ces choix lui appartiennent en propre, dans le cadre des stratégies de commercialisation qu'il développe et en fonction des moyens de production dont il dispose. Dans le cas d'une société, les responsabilités sont le plus souvent partagées entre les associés. Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité (notamment pour les produits phytosanitaires)... Il peut confier tout ou partie du travail à réaliser à des salariés voir même, dans le cas de structures importantes, des chefs de culture. Il peut être amené à respecter divers cahiers des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique...), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopérative, négoce...). Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, groupement...	
Environnement de travail : Le travail est souvent effectué à plusieurs, avec des amplitudes saisonnières très variables : pointes de travaux à certaines époques, creux à d'autres. L'organisation du travail est dépendante de facteurs externes (météo, demandes de la clientèle...) et internes (main d'œuvre, matériel et équipements disponibles, conditions et vitesse de développement des végétaux cultivés...). Le REA et les salariés qu'il encadre sont amenés à manipuler des charges lourdes, à souvent déplacer les végétaux, à utiliser des matériels (semoirs, rempoteuse) ou encore intervenir sur les structures (serres, tunnels...) et équipements (chauffage, irrigation...). Ils sont amenés à utiliser des produits dangereux pour eux mêmes et pour l'environnement. Le REA et les salariés peuvent aussi effectuer des travaux extrêmement minutieux (repiquages...) nécessitant une forte attention. Le REA conduit des engins (tracteurs, chariot élévateurs) et gère des systèmes automatisés (contrôle des conditions ambiantes, de l'alimentation hydroponique...).	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : productivité, valorisation des produits... Indicateurs techniques : homogénéité des productions, nombre de plantes commercialisées par rapport au nombre de plantes mises en production et au nombre de plantes commandées par les clients, conformité des produits en rapport avec les attentes des clients)... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Etablir les calendriers culturels et les itinéraires techniques Raisonner les approvisionnements Organiser les chantiers et le travail des salariés Observer l'état des supports de cultures et des cultures Détecter les anomalies et mettre en œuvre des actions correctives Réguler les facteurs climatiques sous abri Réaliser les travaux liés au cycle de production : mise en place, conduite des cultures, récolte et conditionnement des produits Assurer le stockage et la conservation des produits Conduire les engins agricoles et utiliser les matériels en sécurité Assurer l'entretien et le maintien en bon état des structures et des équipements. Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Principes agronomiques : relations plante / sol / climat Ennemis des cultures et moyens de lutte Techniques culturales : travail du sol, fertilisation, protection des cultures Impact des pratiques culturales sur l'environnement et la qualité des produits : produits phytosanitaires, recyclage des eaux d'irrigation... Technologie des différents matériels et équipements et procédures pour assurer leur entretien. Technologie des différentes structures (serres, tunnels...) et utilisation de système automatisés Réglementations s'appliquant à l'activité Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques : consommations d'énergie sous abri Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite des cultures en fonction des observations et/ou des résultats techniques et/ou de l'évolution des prix des productions à la vente. S'informer sur les nouvelles tendances d'achat des clients Rechercher la cohérence entre qualité et volumes produits et la demande des acheteurs Appréhender l'incidence d'un choix technique sur la qualité du produit final Anticiper les évolutions de son système de cultures Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité	Veiller à l'intégrité et à la qualité des produits jusqu'à la vente Adopter en permanence les gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P9. CULTURES PERENNES - ARBORICULTURE

Principales situations professionnelles

- Installation d'un verger
- Travaux de conduite du verger
- Observation et suivi du verger
- Récolte et conditionnement des fruits
- Stockage et conservation des fruits
- ...

But :

Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement.

Responsabilité / autonomie :

Le REA est responsable de la détermination des principales caractéristiques de son système de production (niveau d'intensification, choix techniques) dans le cadre des possibilités existant sur son territoire. Dans le cas d'une société, les responsabilités sont le plus souvent partagées entre les associés.

Il conduit en totale responsabilité l'atelier de production, notamment au regard des réglementations en vigueur : respect de l'environnement, traçabilité (en particulier concernant les produits phytosanitaires)...

Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un ou des salariés. L'exploitant supervise alors les travaux réalisés.

Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine ou à des démarches volontaires (agriculture biologique ...), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopérative, négoce...).

Il peut, pour conduire son atelier, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, coopérative...

Environnement de travail :

Les travaux arboricoles suivent le cycle végétal de la plante. Ils sont soumis à un rythme saisonnier et à des contraintes climatiques. L'enchaînement des travaux est quasi répétitif d'une année sur l'autre, mais on enregistre des pics de travail importants liés au cycle végétatif des arbres fruitiers (taille, travaux en verts et récolte).

Les travaux se réalisent principalement en plein air. La pénibilité du travail est accentuée par la manipulation de charges lourdes et la position dans le travail. Le recours à des matériels de plus en plus adaptés permet d'assurer une plus grande ergonomie au travail et un meilleur confort.

Les risques d'accident liés à la conduite d'engins ou à l'utilisation de produits dangereux restent importants.

Le matériel est de plus en plus automatisé mais le choix est dépendant des objectifs culturels de l'exploitant et des produits finis.

Indicateurs de réussite :

Indicateurs techniques : quantité récoltée, indicateurs de qualité, ...

Indicateurs technico-économiques : coût de production...

Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement...

Adéquation travail / main d'œuvre disponible

Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Implanter un verger et les installations afférentes (irrigation, filets...) Observer, détecter des maladies, les accidents de végétation Mettre en œuvre des actions correctives Raisonner la conduite de l'atelier : plan de fertilisation, plan de protection du verger Assurer l'alimentation hydrominérale Organiser les chantiers : préparation, réalisation, contrôle Réaliser les opérations culturales et les interventions sur le végétal (taille, pollinisation, éclaircissage, travaux en vert....) Réaliser la récolte et le conditionnement des fruits Organiser le stockage et la conservation des fruits récoltés Conduire le matériel et utiliser les équipements en sécurité Assurer l'entretien du matériel et des équipements Appliquer les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Raisonner le stockage et l'élimination des déchets et matières dangereuses Enregistrer les données techniques et technico-économiques liées à la conduite de la production S'informer sur les évolutions de son secteur d'activité (informations techniques, économiques...)	Principes agronomiques : relations plante / sol / climat Ennemis des arbres fruitiers et moyens de lutte Elaboration du rendement et de la qualité : facteurs et conditions Techniques culturales : travail du sol, fertilisation, protection des cultures Technique de taille des arbres Itinéraires techniques et mode de conduite d'un verger : impact sur l'environnement et la qualité des produits Technologie et fonctionnement des équipements et matériels Procédures d'entretien des matériels Réglementations s'appliquant à l'activité Calcul et interprétation des principaux indicateurs technico-économiques Indicateurs de durabilité de l'activité Prévention des risques professionnels, gestes et postures adaptées au travail à réaliser Besoins et bilans énergétiques Partenaires de l'exploitation en lien avec l'activité : organisations professionnelles agricoles, fournisseurs, administration...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite technique de l'atelier et les pratiques en fonction des observations et/ou des résultats techniques Appréhender l'incidence d'un choix technique sur la qualité du produit final Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Rechercher la cohérence entre qualité et volumes produits et la demande des acheteurs Raisonner la valorisation des excédents	Adopter en permanence les gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

P10. SALICULTURE	
Principales situations professionnelles	➤ Préparation et entretien d'une saline ➤ Gestion des circuits hydrauliques ➤ Récolte du sel ➤ ...
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité et en limitant l'impact sur l'environnement. Responsabilité / autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité l'atelier de production. Il est responsable de la détermination des principales caractéristiques de son système de production dans le cadre des possibilités existant sur son territoire. Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur. Tout ou partie des travaux à réaliser peut être confié à un salarié ou délégué à une entreprise prestataire. Le REA peut également partager le travail avec d'autres pairs dans le cadre d'un collectif de travail intégrant l'entraide, ou le travail en CUMA. Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes officiels de qualité et d'origine soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (coopérative, négoce...). Il peut, pour conduire l'activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels agricoles ou d'autres acteurs du secteur : chambre d'agriculture, coopérative...	
Environnement de travail : L'essentiel de l'activité se déroule à l'extérieur dans un environnement très fortement exposé aux intempéries (pluie, vent) et au soleil. Le travail est en grande partie effectué seul, avec des amplitudes saisonnières très variables : pointes de travaux à certaines époques, "inactivité forcée" à d'autres. Mais certaines tâches nécessitent toutefois une réalisation en "chantiers" sous la responsabilité du REA bénéficiaire. Sur l'ensemble du cycle de production, le travail est très physique. Le REA doit effectuer sur de longues périodes des gestes répétitifs très précis avec des outils à main dans des postures parfois inconfortables. La récolte du sel (fleur et gros sel) exige un parfait enchaînement de gestes minutieux nécessaires à la qualité du produit (absence de particules argileuses, corps étrangers). Le REA doit en plus manipuler et déplacer des charges lourdes sur des circuits étroits. D'une manière générale, le sens de l'observation (niveaux d'eau, dysfonctionnement d'un circuit...) est essentiel pour la conduite de l'activité.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : valorisation des produits, marge... Indicateurs techniques : nombre de prises, rendement ... Indicateurs de durabilité : impact sur l'environnement... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Evaluer les potentialités techniques de l'exploitation et de son environnement Raisonner la conduite de l'atelier de production Observer, interpréter, réguler Assurer le suivi de l'atelier de production Planifier les travaux Réaliser les travaux Déterminer le stade optimal de valorisation Conduire les engins et utiliser les équipements Assurer la maintenance et l'entretien des digues, talus et circuits hydrauliques externes Respecter les règles de sécurité et de prévention des risques professionnels et environnementaux Réaliser les enregistrements des pratiques	Connaissances scientifiques et techniques des facteurs influant la production de sel : salinité de l'eau de mer, paramètres météorologiques, qualité de l'eau Connaissances liées aux marais salants Connaissances sur la gestion de l'eau de mer Techniques de production, itinéraires techniques Modes de valorisation des produits Technologies des matériels, installations et aménagements Impact sur l'environnement, la qualité et la valorisation des produits Nature et rôle des analyses et contrôles qualité Notions de sécurité sanitaire des produits, de traçabilité Réglementations spécifiques à l'activité Prévention des risques professionnels Facteurs de durabilité du système de production Partenaires de l'exploitation : organisations professionnelles agricoles, administration, fournisseurs, acteurs de la filière....
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Infléchir ou réajuster la conduite technique de l'atelier et les pratiques en fonction des observations et/ou de résultats techniques, économiques, du contexte professionnel Concilier la recherche de résultats techniques avec l'amélioration des critères de durabilité Anticiper les évolutions du système à court ou moyen terme Réaliser des opérations techniques complexes ou exigeant une haute technicité	Adopter en permanence les gestes et postures professionnels adaptés aux efforts à fournir Mettre à profit les temps de travaux pour réaliser des observations Veiller à la sécurité et à la réduction des nuisances à l'intérieur des bâtiments et à l'extérieur

T1. TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS

Principales situations professionnelles	➤ Fabrication des produits laitiers ➤ Organisation de l'atelier ➤ Affinage, conservation et stockage des produits ➤ ...
But : Transformer tout ou partie du lait produit sur l'exploitation pour obtenir une valorisation optimale de la production, en cohérence avec la conduite de l'activité de production.	
Responsabilité / autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de transformation. Les décisions concernant le choix des produits à commercialiser, les circuits commerciaux, les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre. Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales du transformateur. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges (AOC, agriculture biologique). Il peut confier tout ou partie du travail à réaliser à un ou plusieurs salariés. Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).	
Environnement de travail : La transformation du lait vise la production de fromages affinés ou non et, dans une moindre mesure, de différentes spécialités laitières (yaourts, crèmes, beurre...). Selon que les produits sont commercialisés directement ou pas, la nature et l'organisation du travail ainsi que les locaux et équipements nécessaires peuvent être très variables. La transformation et la vente de produits transformés requièrent de la main d'œuvre. Ces activités ainsi que l'organisation du travail qui en découle doivent être en cohérence avec les autres activités de l'exploitation. La transformation peut être plus ou moins saisonnière selon les caractéristiques des espèces et les modes de conduite de troupeau. La fabrication et le stockage s'effectuent dans des lieux où les conditions d'ambiance doivent être contrôlés en permanence. On y manipule quotidiennement des produits d'entretien et de nettoyage. Le contrôle des conditions d'hygiène du personnel, du matériel, des installations et des locaux est permanent.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs techniques : régularité des produits transformés, rendement fromager... Indicateurs technico-économiques : valorisation de la matière première... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels Satisfaction des clients	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Organiser le travail de transformation Mettre en œuvre le processus de fabrication Réaliser des contrôles sur le produit brut et en cours de fabrication (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité) Ajuster la fabrication et l'affinage en fonction des observations et mesures effectuées Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux (fabrication, affinage, stockage et conservation) Conditionner les produits transformés Assurer le stockage et la conservation des produits Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés Traiter les effluents et gérer les déchets Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication S'informer sur les évolutions techniques	Bases scientifiques des phénomènes de transformation et d'affinage (microbiologie) Nature et caractéristiques des principaux produits transformés à base de lait et critères de qualité Principaux procédés de transformation laitière, méthodes de fabrication, modalités d'affinage Notions de rendement fromager Caractéristiques des matériels et équipements de fromagerie, modalités d'utilisation, entretien et maintenance Facteurs influant sur la qualité des produits Méthodes de prévention des risques Principaux accidents de fabrication et d'affinage Nature et rôle des analyses et contrôles qualité Analyse sensorielle des produits Modes de stockage et de conservation Conception et aménagement des locaux Principales réglementations s'appliquant à l'activité de transformation : hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport... Précautions à prendre pour la gestion des effluents
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Anticiper les problèmes de fabrication Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle Tester de nouveaux procédés de fabrication ou la fabrication de nouveaux produits	Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité Etre attentif à la prévention des risques Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

T2. TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNES	
Principales situations professionnelles	➤ Aménagement des ateliers (abattage, découpe....) ➤ Organisation des ateliers d'abattage, découpe, transformation et conditionnement ➤ Préparation de la matière première ➤ Fabrication des produits ➤ Application d'une (de) méthode(s) de conservation ➤ ...
But : Transformer tout ou partie de la viande produite sur l'exploitation dans le but d'une valorisation économique correspondant aux objectifs de l'entreprise, en cohérence avec la conduite de l'activité de production. Responsabilité / Autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de transformation de produits carnés, certaines tâches pouvant être confiées à un ou des salariés. Cette responsabilité est partagée avec les autres utilisateurs en cas d'atelier collectif. Les décisions concernant les produits à commercialiser, les circuits commerciaux les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre. Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges (IGP, label...). Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).	
Environnement de travail : La transformation des produits carnés concerne les produits crus vendus en l'état (carcasses entières ou découpées), les produits frais, les produits cuits et plats cuisinés et les produits secs, principalement issus d'élevage de porcs, de volailles, de bovins ou ovins. Selon que les produits sont commercialisés directement ou pas, la nature et l'organisation du travail ainsi que les locaux et équipements nécessaires peuvent être très variables. La transformation et la vente de produits transformés requièrent de la main d'œuvre. Ces activités ainsi que l'organisation du travail qui en découle doivent être en cohérence avec les autres activités de l'exploitation. Le REA participe souvent à des organisations collectives de transformation des produits. Le travail dans l'atelier de transformation se déroule dans un milieu froid, parfois humide, nécessite le port de vêtements spéciaux et le respect strict de règles d'hygiène et de sécurité.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs techniques : qualité, régularité des produits transformés ... Indicateurs technico-économiques : valorisation de la matière première... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels Satisfaction des clients	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Organiser le travail de transformation Réaliser les opérations de transformation des produits en fonction de leur nature et des recettes sélectionnées Réaliser des contrôles sur le produit brut et en cours de fabrication (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité) Ajuster la fabrication en fonction des observations et mesures effectuées Evaluer la qualité du produit transformé (visuelle, organoleptique...) Assurer le stockage et la conservation des produits Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés Gérer les déchets Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication S'informer sur les évolutions techniques	Principes élémentaires de la transformation : respect de la chaîne du froid, qualité et fraîcheur des matières premières, rôles des composants majeurs, effets des traitements thermiques... Nature et caractéristiques des produits à transformer Caractéristiques des ingrédients (sel, poivre, sel nitrite, conservateurs) Recettes et procédés de fabrication des viandes crues ou fraîches, des charcuteries, des viandes salées et séchées Indice de rendement de la fabrication Facteurs influant sur la qualité des produits Principaux accidents de fabrication, points de vigilance Analyse et contrôle qualité, analyse sensorielle Techniques de conservation et de stockage Conception et aménagements des locaux Caractéristiques des installations, équipements et matériels spécifiques : modalités d'utilisation, entretien, maintenance Réglementations s'appliquant à l'activité de transformation (hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport...) Méthodes de prévention des risques professionnels
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Anticiper les accidents de fabrication Tester de nouveaux procédés de fabrication pour de nouveaux produits Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle	Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

T3. VINIFICATION ET ELEVAGE DES VINS

Principales situations professionnelles	➤ Préparation et organisation du chai (ou la cave) ➤ Réalisation des opérations de vinification ➤ Réalisation des opérations d'élevage ➤ Stockage et conditionnement des produits finis ➤ ...
But : Transformer une matière première (raisin produit sur l'exploitation) pour élaborer un produit fini (le vin) adapté aux attentes des consommateurs et aux contraintes du marché dans le but d'une valorisation économique. Responsabilité/autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de vinification. Les décisions concernant le choix des produits à commercialiser, les circuits commerciaux, les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre. Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales du transformateur. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges (AOC, agriculture biologique). Il peut confier tout ou partie du travail à réaliser à un ou plusieurs salariés et la responsabilité de certaines opérations peut être déléguées à un maître de chai.. Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).	
Environnement de travail : La vinification nécessite la mise en oeuvre de technologies de pointe dans l'objectif d'une adaptation permanente à la demande et à l'évolution du matériel. La transformation et la vente de produits transformés requièrent de la main d'œuvre. Ces activités ainsi que l'organisation du travail qui en découle doivent être en cohérence avec les autres activités de l'exploitation. Dans les périodes d'élaboration du produit le travail peut être effectué la nuit pour éviter l'altération du produit et/ou répondre à des impératifs climatiques. Le travail dans le chai (ou la cave) se déroule dans un milieu froid, parfois humide, nécessite le port de vêtements spéciaux et le respect strict de règles d'hygiène et de sécurité.	
Indicateurs de réussite : Techniques : qualité, régularité des produits transformés... Technico-économiques : valorisation des produits Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des procédures et des cahiers des charges Satisfaction des clients	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Contrôler la maturité des raisins Organiser la réception de la vendange Réaliser les opérations de vinification définies par les cahiers des charges Réaliser des contrôles en cours de vinification (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité) Apprécier la qualité organoleptique par la dégustation Réaliser les assemblages et l'élevage des vins Ajuster la vinification et l'élevage en fonction des observations et mesures effectuées Réaliser les opérations de mise en bouteilles Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés Traiter et/ou éliminer les déchets Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication S'informer sur les évolutions techniques	Notions sur le raisin et son état de maturité Bases scientifiques des phénomènes de vinification (fermentation, œnologie...) Principaux procédés de vinification et d'élevage des vins, méthodes de fabrication Catégories et typicité des vins Accidents de vinification Nature et caractéristiques des analyses et contrôles qualité Principes et règles de dégustation du vin Techniques de conservation et d'élevage des vins Modes de conditionnement et de stockage du vin Conception et aménagements des chais de vinification et vieillissement Caractéristiques des installations, équipements et matériels de vinification : technologie, modalités d'utilisation, entretien et maintenance Réglementations s'appliquant à l'activité : hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport... Prévention des risques asphyxie au SO₂, au CO Gestion des déchets et des effluents
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Anticiper les accidents de fabrication Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle Tester de nouveaux procédés de fabrication ou la fabrication de nouveaux produits	Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication Etre attentif à la prévention des risques Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

T4. TRANSFORMATION DE PRODUITS VÉGÉTAUX

Principales situations professionnelles

- Fabrication des produits transformés
- Organisation de l'atelier
- Conservation et stockage des produits
- ...

But :

Transformer tout ou partie des produits végétaux produit sur l'exploitation pour obtenir une valorisation optimale de la production, en cohérence avec la conduite de l'activité de production.

Responsabilité / autonomie :

Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie l'atelier de transformation. Les décisions concernant le choix des produits à commercialiser, les circuits commerciaux, les aménagements à réaliser lui appartiennent en propre.

Le REA est responsable de l'application des règles d'hygiène et du contrôle de la qualité des produits, ainsi que du respect des obligations légales du transformateur. La transformation peut être encadrée par un cahier des charges.

Il peut confier tout ou partie du travail à réaliser à un ou plusieurs salariés.

Il peut pour conduire son atelier avoir recours à un conseil technique ou à des laboratoires spécialisés (contrôle qualité).

Environnement de travail :

La transformation des produits végétaux peut concerner la fabrication de nombreux produits : jus de fruits, confitures, huiles etc... sur lesquels sont appliqués des procédés de mise en conserve, fabrication de jus, séchage.

L'organisation du travail et le niveau d'équipement influent sur les besoins en main d'œuvre. La transformation est en général saisonnière selon les caractéristiques des espèces végétales concernées.

Dans les locaux de transformation, le contrôle des conditions d'hygiène du personnel, du matériel, des installations et des locaux est permanent.

Indicateurs de réussite :

Indicateurs techniques : qualité, régularité des produits ...

Indicateurs technico-économiques : valorisation de la matière première

Adéquation travail / main d'œuvre disponible

Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels

Satisfaction des clients

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Organiser le travail de transformation Mettre en œuvre le processus de fabrication Réaliser des contrôles sur le produit brut et en cours de fabrication (contrôles techniques, contrôles qualité et conformité) Ajuster la fabrication en fonction des observations et mesures effectuées Contrôler les paramètres d'ambiance des locaux (fabrication, affinage, stockage et conservation) Conditionner les produits transformés Assurer le stockage et la conservation des produits Nettoyer et désinfecter les locaux, les matériels et équipements Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés Gérer les déchets Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication S'informer sur les évolutions techniques	Bases scientifiques des phénomènes de transformation Nature et caractéristiques des produits transformés et critères de qualité Principaux procédés de transformation, méthodes de fabrication Facteurs influant sur la qualité des produits Principaux accidents de fabrication Analyse sensorielle des produits Nature et rôles des analyses et contrôles qualité Caractéristiques des équipements et matériels spécifiques : modalités d'utilisation, entretien et maintenance Méthodes de prévention des risques Méthodes de conservation et de stockage Conception et aménagements des locaux Principales réglementations s'appliquant à l'activité de transformation (hygiène et sécurité, traçabilité, étiquetage, vente, transport...)
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Anticiper les accidents de fabrication Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle Tester de nouveaux procédés de fabrication pour de nouveaux produits	Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication Etre attentif à la prévention des risques Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

T5. VANNERIE	
Principales situations professionnelles	➤ Aménagement des locaux ➤ Organisation de l'atelier de vannerie ➤ Préparation de la matière première ➤ Fabrication des produits de vannerie ➤
But : Atteindre les objectifs de production en quantité et en qualité en préservant la pérennité et le potentiel de l'activité. Responsabilité / autonomie : Le REA, seul ou avec ses associés, conduit en totale responsabilité et autonomie la production vannière. Le REA est responsable de l'application dans son exploitation des réglementations en vigueur. Il doit respecter divers cahiers des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes de qualité ou de démarches volontaires (marque collective). Tout ou partie du travail à réaliser peut être confiée à un salarié mais le REA effectue les choix de production, pour lesquels il peut prendre l'avis de ce dernier. La détermination des principales caractéristiques de sa production (choix de productions traditionnelles, de créations originales ou contemporaines) lui appartient en propre.	
Environnement de travail : La transformation des osiers permet de fabriquer différents objets utilitaires ou décoratifs en conformité avec la réglementation (objets de puériculture, alimentaire). Les travaux de vannerie sont en adéquation avec le type de commercialisation et les souhaits de la clientèle. Le rythme des activités de fabrication varie selon la fréquence des commandes ou des mises en commercialisation. Le REA travaille généralement seul dans un atelier de production. Il travaille manuellement en séries ou en pièces uniques.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : coût de production, marge... Indicateurs techniques : choix des brins, maîtrise des points de travail, conformité aux modèles, maîtrise des finitions... Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels Satisfaction du client	

Savoir faire	Principaux savoirs de références
Choisir les osiers et les préparer selon le travail à réaliser Choisir les points de travail et les techniques de travail Réaliser les points de travail spécifiques de la vannerie d'osier Réaliser des articles en séries ou uniques Mettre en œuvre les procédés de fabrication Travailler avec ou sans moules Vérifier la conformité des produits à la réglementation (cahier des charges) Evaluer la qualité du produit transformé (esthétique...) Aménager les locaux et déterminer les besoins en équipements et matériels Assurer la maintenance et l'entretien du matériel Gérer les déchets Assurer l'entretien et la maintenance des matériels utilisés Nettoyer les locaux Appliquer les règles de sécurité d'hygiène et de prévention des risques professionnels et environnementaux Réaliser les enregistrements pour le suivi de la fabrication S'informer sur les évolutions techniques	Connaissance des osiers et de leurs comportements au travail Identification des objets de vannerie et leur utilisation originelle ou détournée Identification des problèmes de fabrication et corrections appropriées Spécificité de l'aménagement des locaux avec les procédés de fabrication (dimensions, hauteurs, volumes, confort, luminosité) Caractéristiques des matériels et équipements, modalités d'utilisation, entretien et maintenance Prévention des risques Réglementations s'appliquant à l'activité de transformation : hygiène et sécurité, traçabilité...
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Visualiser son objet avant de le réaliser Dessiner les objets à réaliser Anticiper les accidents de fabrication Tester de nouveaux procédés de fabrication pour de nouveaux produits Faire évoluer sa gamme de produits transformés en fonction des opportunités et des attentes de la clientèle	Etre méthodique et rigoureux à toutes les étapes du processus de fabrication et de suivi des produits Veiller en permanence à l'application des règles d'hygiène, de propreté et de sécurité Etre attentif aux signes permettant de prévenir les accidents de fabrication Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

S1. VALORISATION DES EQUIDES	
Principales situations professionnelles	➤ Débourrage des jeunes chevaux ➤ Mise en condition et dressage ➤ Préparation à des concours ➤ Entraînement des chevaux ➤ Choix d'un jockey ou d'un cavalier ➤ Engagement d'un cheval dans une épreuve ➤ Entretien de la cavalerie ➤
But : Préparer ou entraîner des équidés en vue d'une réalisation de carrière correspondant à leur potentiel dans les domaines du sport, du travail ou des loisirs. Responsabilité / autonomie : Le REA conduit en totale responsabilité, seul ou avec ses associés, une activité d'entraîneur ou de cavalier professionnel, avec ses propres chevaux ou pour le compte de propriétaires. Quel que soit le cas de figure, le REA est responsable de l'application du droit du travail pour le personnel, des réglementations et des bonnes pratiques liées à la sécurité. Il est également responsable en cas de dépistage de produits dopants sur les chevaux qu'il a engagés et de la gestion de la carrière d'un cheval, responsabilité partagée le cas échéant avec le propriétaire. Il exerce ses activités en totale autonomie, mais lorsqu'il "travaille" des chevaux de propriétaires, ces derniers sont associés à ses choix en matière de techniques de travail, d'inscription des chevaux à des compétitions, de choix de jockeys ou de cavaliers.	
Environnement de travail : La plupart des entreprises sont de très petite taille, mais presque toutes emploient des cavaliers, lads, jockeys, garçons d'écurie. Les activités de mise en valeur des équidés peuvent s'inscrire pour l'entreprise dans le prolongement d'activités d'élevage (plus fréquent dans le domaine des courses de trot) mais plus généralement elles sont exercées en dehors de toute activité de production. Le REA est au contact quotidien avec les animaux ; son travail s'effectue en partie en bâtiments et en extérieur, le confort au travail étant très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Le travail reste très peu mécanisé. Selon l'organisation du travail dans l'entreprise l'entraîneur ou le cavalier partage son temps à des degrés divers entre les soins aux chevaux en écurie, le travail ou l'entraînement des chevaux, et les sorties en courses ou en compétitions.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : rentabilité de l'activité, maximisation des gains... Indicateurs techniques : performances (temps de course, nombre de victoires, indices de performance, nombre de parcours sans faute, qualifications aux championnats de France...), valorisation du cheval à hauteur de son potentiel estimé... Amélioration de la qualité de la cavalerie Fidélisation des propriétaires (augmentation du nombre de pensions)	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Apprécier l'état, la condition physique et psychique d'un cheval Repérer un comportement anormal Diagnostiquer les pathologies courantes Evaluer le potentiel d'un équidé en fonction de sa destination Etablir un plan d'alimentation Etablir un programme de travail pour les chevaux Programmer et réaliser les interventions de prévention et de soins Présenter un cheval (vente, concours, vétérinaire) Débourrer un jeune cheval <i>Domaine des courses</i> : entraîner un cheval, engager un cheval dans une course, choisir un jockey (galop) <i>Domaine sportif (dressage, CSO, concours complet)</i> : mettre un cheval en condition, dresser un cheval, préparer un cheval à des compétitions Assurer le transport d'un équidé en sécurité Aménager les bâtiments avec les installations nécessaires aux différentes activités Choisir les équipements et effectuer les réglages adaptés aux différents types d'épreuves Entretenir les surfaces, les bâtiments et équipements (box, abreuvoirs, obstacles...), le matériel de monte ou d'attelage nécessaires à l'activité Traiter et/ou éliminer les déchets Rendre compte au propriétaire Appliquer les règles de sécurité dans les hippodromes, les centres hippiques, les centres d'entraînement et les terrains de concours Appliquer les réglementations régissant les différents types d'épreuves (poids, substances proscrites...) Appliquer les conventions sociales spécifiques encadrant le travail des salariés, apprentis et stagiaires	Comportement des équidés au repos et au travail Bien être des animaux Aplombs et types de ferrure Boiteries, causes et remèdes Rôle des performances dans l'amélioration des races Physiologie de l'effort chez les équidés Relations entre ration alimentaire et activité Ergonomie des bâtiments Substances licites et illicites et risques d'ingestion involontaires (polluants alimentaires) Principaux problèmes sanitaires, stratégies d'intervention Techniques de débouillage : à pied, monté, attelé Techniques d'entraînement en fonction des performances recherchées (domaine des courses) Techniques de mise en condition et de dressage (domaine des sports) Equitation éthologique Equipements : conception, entretien courant Influence des conditions de logement et d'environnement (y compris les sols de travail) sur le comportement et les performances des équidés Conduite d'engins pour le transport d'équidés Réglementations liées aux compétitions et aux courses (organisation du monde des courses et/ou des compétitions sportives, engagements, documents d'accompagnement ...)
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Adapter ses techniques d'entraînement ou de préparation à l'animal (tempérament, état de santé, progression...) Détecter rapidement les « bons » chevaux Optimiser les gains ou les performances par une connaissance approfondie des potentialités d'un animal Gérer l'activité malgré les aléas des gains (courses) : optimisation des prix de pensions Gérer la carrière d'un équidé avec le propriétaire Prendre en compte les attentes des propriétaires	Etre vigilant sur l'intégrité physique et psychique de l'animal Respecter le calme dans les écuries et agir avec prudence dans toutes les manifestations. Etre attentif au bon déroulement de carrière d'un cheval de propriétaire Se conformer aux horaires exigés par l'activité Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

S2. TOURISME RURAL	
Principales situations professionnelles	➤ Accueil des clients ou des groupes ➤ Réalisation d'une prestation touristique ➤ Promotion de l'activité ➤ Organisation d'une offre touristique groupée avec d'autres acteurs du territoire ➤ ...
But : Obtenir des résultats conformes aux objectifs fixés pour conforter l'activité de l'exploitation agricole et contribuer au développement durable de son territoire. Responsabilité / autonomie : Le REA conduit, seul ou avec ses associés, en totale responsabilité et autonomie une activité de tourisme en milieu rural, complémentaire de son activité de production. Il est responsable de l'application de la législation fiscale, juridique et comptable s'appliquant à l'activité. Il déclare son activité auprès des services de l'Etat et en respecte les normes spécifiques et la réglementation en vigueur. Le REA détermine les prestations qu'il propose en prenant en compte le système global d'exploitation qui peut intégrer d'autres activités de production, de transformation ou de services, en s'appuyant sur le contexte local et son potentiel touristique. Ces choix lui appartiennent en propre, dans le cadre des stratégies qu'il développe et en fonction des moyens dont il dispose. Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels : chambres d'agriculture, offices de tourisme, centrales de réservation... Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges (accueil de public spécifique par exemple).	
Environnement de travail : L'activité touristique est souvent conçue comme une diversification permettant de dégager un revenu complémentaire de l'exploitation. L'environnement géographique et humain de l'activité (densité de population, territoire péri-urbain, zone à fort potentiel touristique) a une incidence sur son développement. Les principales activités de tourisme rural concernent l'hébergement et la restauration (gîte rural, chambre d'hôte, camping à la ferme, ferme-auberge), l'accueil et l'animation de groupes et l'organisation d'activités de loisirs et /ou éducatives (fermes pédagogiques, points de vente à la ferme, location d'équidés pour la promenade ou le tourisme...). Ces activités sont souvent saisonnières : hors temps scolaire, soirées, fins de semaine... Dans l'exercice de cette activité, le REA est en relation avec des réseaux associatifs locaux ou départementaux, des agents de développement et des collectivités territoriales. L'activité touristique nécessite un contact permanent avec le public demandant une main d'œuvre spécialisée dans des champs qui ne relèvent pas de l'agriculture et une aptitude pour l'accueil et la communication.	
Indicateurs de réussite : Indicateurs technico-économiques : valorisation du travail Indicateurs techniques : taux d'occupation, nombre de clients accueillis Adéquation travail / main d'œuvre disponible Respect des réglementations et des cahiers des charges éventuels Satisfaction de la clientèle	

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Evaluer les potentialités touristiques et patrimoniales du territoire Concevoir un produit touristique et des activités de loisirs Recevoir et accueillir des clients Réaliser des prestations adaptées aux différentes clientèles Organiser des activités de loisirs Appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels spécifiques aux activités Organiser le travail de l'atelier en lien avec celui des autres ateliers de l'exploitation Assurer le suivi de la clientèle Evaluer la satisfaction de la clientèle Rechercher de nouveaux clients Réaliser (ou faire réaliser) des supports publicitaires Participer à des foires, salons, manifestations thématiques... Assurer le nettoyage, l'entretien et la maintenance des bâtiments Aménager les infrastructures, les abords et les locaux Réaliser les enregistrements pour le suivi de l'activité S'informer sur les évolutions de l'activité et du territoire	Techniques de communication et d'accueil, relation aux clients Méthodes pédagogiques et d'animation Richesses du patrimoine local Organisations professionnelles du tourisme Techniques de base et réglementation relatives à la restauration et l'hôtellerie Techniques de mise en valeur des produits Modes de commercialisation des produits touristiques Techniques de recherche de clientèle Analyse de la demande de la clientèle Réglementations liées à l'activité : accueil du public, procédures d'habilitation, transport de personnes, d'animaux, organisation d'événements, registres de sécurité Conception et aménagements de locaux spécifiques Installations, équipements et matériels spécifiques : fonctionnement, utilisation, entretien, maintenance
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Maintenir une dynamique de réseaux autour de l'activité Adapter les prestations aux évolutions des souhaits de la clientèle Créer de nouvelles prestations	Etre réceptif aux attentes des clients Etre disponible Etre attentif au relationnel Veiller en permanence à la conformité des installations, équipements aux normes de sécurité et d'hygiène Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

S3. ACTIVITES EQUESTRES

Principales situations professionnelles

- Accueil des clients ou des groupes
- Programmation d'activités de loisirs équestres
- Organisation d'évènements
- Elaboration d'une offre de loisirs équestres groupée avec d'autres activités touristiques et/ou d'autres acteurs...
- Promotion de l'entreprise et de ses produits
- ...

But :

Proposer une offre de loisirs équestres répondant aux attentes des clients et ajustée à la disponibilité en main d'œuvre qualifiée.

Responsabilité / autonomie :

Le REA conduit en totale responsabilité, seul ou avec un associé, les activités d'accueil et les prestations diverses auprès de différents types de publics.

Le REA est responsable de l'application de l'ensemble des obligations réglementaires liées à l'accueil du public sur son exploitation (normes de sécurité des bâtiments de travail et d'hébergement le cas échéant, sécurité des installations) et à la qualification des personnels. Les activités d'enseignement et d'animation sont exercées par des moniteurs titulaires d'un brevet d'état délivré par le ministère de la jeunesse et des sports. Le REA peut exercer ou non ces activités, à conditions de pouvoir justifier de l'obtention de ces diplômes.

Le REA détermine ses prestations en prenant en compte le système global d'exploitation qui peut intégrer d'autres activités (pension d'équidés, dressage d'équidés, élevage ou autres activités agricoles...) et en s'appuyant sur le contexte local (potentiel de clientèle, tourisme...). Ces choix lui appartiennent en propre, dans le cadre des stratégies qu'il développe et en fonction des moyens dont il dispose.

Il peut, pour conduire son activité, s'appuyer sur les compétences d'intervenants d'organismes professionnels : chambres d'agriculture, centres de gestion, fédération...

Son activité est parfois encadrée par un cahier des charges, chartes, contrats (accueil de public spécifique, règlements de concours).

Environnement de travail :

Les activités de loisirs équestres sont généralement exercées dans des "centres équestres" ou fermes équestres dont le statut relève du régime agricole.

Le REA est au contact quotidien avec les animaux. Son travail s'effectue en partie en bâtiments et en extérieur, le confort au travail étant très dépendant des installations et équipements dont il dispose. Le travail reste très peu mécanisé.

Comme beaucoup d'activités de loisirs, les heures de travail productif sont concentrées sur les périodes de loisirs des publics accueillis : hors temps scolaire, soirées, fins de semaine, ce qui entraîne une difficulté d'optimisation de la main d'œuvre permanente et nécessite une main d'œuvre d'appoint aux périodes de forte demande.

Aux prestations liées aux activités équestres, peut s'ajouter une offre d'hébergement et/ou de restauration qui nécessite des compétences particulières, mais qui peuvent être déléguées en tout ou partie à des tiers.

La présence permanente de publics initiés ou non à proximité des chevaux, et notamment de jeunes publics, nécessite une vigilance extrême en matière de conformité des équipements et d'application de règles de sécurité afin d'anticiper les accidents.

Indicateurs de réussite :

Indicateurs technico-économiques : valorisation du travail, rentabilité de l'activité...

Indicateurs techniques : nombre d'heures d'enseignement, nombre de prestations vendues...

Satisfaction et fidélité de la clientèle

Bon état de la cavalerie

Respect de la réglementation pour l'accueil du public et l'encadrement des activités

Savoir-faire	Principaux savoirs de référence
Concevoir une gamme de prestations de services équestres Rechercher de nouveaux clients Planifier les activités régulières: leçons, stages... Organiser des évènements (concours, rallyes, trek...) Accueillir du public, recevoir des clients (dont propriétaires, personnes à mobilité réduite...) Réguler la communication avec les clients Observer le comportement des chevaux et des cavaliers Entretenir la cavalerie : alimentation, soins quotidiens, entretien des boxes Raisonner la gestion des parcelles et des fumiers Maintenir en condition la cavalerie Engager en compétitions Organiser le déplacement des chevaux et des cavaliers en compétitions Aménager les infrastructures, mettre en valeur les abords et les locaux Appliquer les règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques professionnels spécifiques aux activités Réaliser les gestes de premiers secours en cas d'accident corporel Réaliser ou faire réaliser l'entretien des bâtiments, des surfaces, équipements et matériels nécessaires aux activités (dont la sellerie) Réaliser les enregistrements pour le suivi de l'activité S'informer sur les évolutions de l'activité	Techniques de communication et d'accueil, relation aux clients Richesses du patrimoine local : naturel, culturel, historique Accueil des différents types de clientèle Techniques de recherche de clientèle Analyse de la demande de la clientèle Réglementations spécifiques à l'activité : accueil de public, qualification des personnes réalisant des activités d'enseignement et d'animation, législation appliquée aux activités de loisirs équestres Eléments de logistique et réglementations pour l'organisation de manifestations (compétitions, rallyes, trek...) Conception, aménagements et entretien des bâtiments, équipements, surfaces et matériels nécessaires à la réalisation des activités Comportement du cheval Gestion des surfaces fourragères et des aires de détente Relation cheval-cavalier, éléments d'éthologie Techniques de base et réglementation relatives à la restauration et l'hôtellerie le cas échéant Réglementations relatives aux animaux : bien être, transport des animaux vivants
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Adapter les prestations aux évolutions des souhaits de la clientèle Anticiper les évolutions du marché Raisonner les évolutions de ses structures et équipements Valoriser les ressources du patrimoine environnant	Etre réceptif aux attentes de la clientèle Rester vigilant sur le respect du droit du travail Veiller toujours en priorité à la sécurité des cavaliers et des chevaux : conformité des installations, équipements avec les normes de sécurité et d'hygiène, mise en oeuvre des activités Prendre en compte la psychologie du cavalier S'assurer du bien être des animaux, de leur intégrité physique et de leur santé Avoir le souci permanent de l'actualisation de ses connaissances

Annexe 2

ARRÊTÉ du 21 novembre 2007 modifiant l'arrêté du 2 octobre 2007 relatif à la création du brevet professionnel option «Responsable d'exploitation agricole» selon la modalité des unités capitalisables.

Liste des équivalences entre les UC du BPREA créé par l'arrêté du 2 août 1990 modifié et le BPREA mis en place par l'arrêté du 2 octobre 2007.

UC DU BP REA ANCIEN 1990	UC DU BP REA RENOVE 2007
UC1 et UC2	UCT1 et UCT2 et UCP3 et UCP1
UC2	UCP3 et UCP1
UC3 et UC5 et UC6	UCG 1
UC4	UCG2
UC7	UCP2
UC8	UCP3 et UCP4
UC9	UCP1 et UCP6
UCARE «Gestion du travail»	UCP3
UCARE «Commercialisation»	UCP5
UCARE	UCARE