



## BACHELIER EN AGRONOMIE

### ORIENTATION AGRO-INDUSTRIES ET BIOTECHNOLOGIES

#### Les sciences du vivant vous attirent ?

#### Vous souhaitez vous investir dans le secteur alimentaire et/ou celui des biotechnologies ?

#### Option agroalimentaire et biotechnologies

OU

#### Option techniques viti-vinicoles

#### LE MÉTIER

Être Bachelier en Agronomie, c'est intervenir dans différents secteurs :

- la conception et la transformation des denrées agricoles en produits alimentaires ;
- la fabrication de médicaments, vaccins, produits phytosanitaires... ;
- les laboratoires et instituts de recherche ;
- l'expertise et l'inspection des denrées alimentaires.

C'est être : responsable de production ■ assistant qualité ■ responsable de laboratoire ■ conseiller technique et scientifique ■ coordinateur qualité et responsable des achats ■ ...

#### LA FORMATION

Au sein d'un campus moderne, les étudiantes et les étudiants se spécialisent en technologies alimentaires, en analyses chimiques et microbiologiques ainsi qu'en génie biochimique et alimentaire. La formation comporte une importante mise en pratique et de nombreux contacts avec le milieu professionnel.

Nos atouts :

- accès à une ferme didactique et collaborations étroites établies avec différents centres spécialisés ;
- formation de 72 heures en permaculture ;
- un réseau d'alumni très actif assurant un excellent taux d'employabilité.

Les diplômés peuvent, via une passerelle, accéder à des études de Master en Sciences de l'ingénieur industriel en agronomie orientation bio-industries, Master en Gestion de production (en alternance), Bioingénieur en Sciences agronomiques, Bioingénieur en Chimie et bio-industries, Master en Biochimie et biologie moléculaire et cellulaire... ■



# BACHELIER EN AGRONOMIE

## ORIENTATION AGRO-INDUSTRIES ET BIOTECHNOLOGIES

### BLOC : 1

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
<b>Biologie végétale</b>	6	
Biologie		30
Botanique		50
<b>Biostatistiques</b>	4	
Biostatistiques		45
<b>Chimie</b>	6	
Chimie		45
Chimie exercices		15
Chimie travaux pratiques		16
<b>Gestion et économie rurale</b>	5	
Comptabilité		15
Gestion et économie rurale		45
<b>Informatique</b>	3	
Création de diaporama		6
Tableur		21
Traitement de texte		15
<b>Mathématiques</b>	4	
Mathématique		45
<b>Microbiologie</b>	4	
Microbiologie		15
Microbiologie travaux pratiques		30
<b>Physique</b>	4	
Physique		45
<b>Productions animales</b>	4	
Zootecnie		45
<b>Productions végétales</b>	6	
Introduction à la sylviculture		12
Phytotechnie générale		68
<b>Recherche documentaire</b>	3	
Recherche documentaire		18
<b>Sciences du sol et écologie</b>	6	
Ecologie 1		30
Pédologie		40
<b>Zoologie</b>	5	
Diversité et évolution animale		40
Entomologie		15
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>706</b>

### BLOC 2 : option techniques vitivinicoles

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
<b>Biotechnologies</b>	2	
Génie génétique et immunologie		15
<b>Chimie</b>	14	
Chimie analytique		60
Chimie analytique travaux pratiques		45
Chimie organique		30
Chimie organique travaux pratiques		30
<b>Epuration des eaux</b>	2	
Epuration des eaux usées		30
<b>Génie biochimique et alimentaire</b>	2	
Génie biochimique et alimentaire		20
<b>Gestion et économie rurale</b>	2	
Economie rurale		30
<b>Informatique</b>	1	
Informatique appliquée à l'agronomie		15
<b>Microbiologie</b>	4	
Microbiologie		30
Microbiologie travaux pratiques		30
<b>Production biologique</b>	2	
Production biologique		15
<b>Protection des végétaux et réglementations</b>	5	
Phytopathologie		15
Phytopathologie de la vigne		10
Protection intégrée des végétaux		15
Protection intégrée des végétaux: applications		15
<b>Qualité des denrées alimentaires</b>	4	
Alimentation durable: approche intégrée		15
Qualité des denrées alimentaires travaux pratiques		20
<b>Sol et terroir</b>	2	
Facteurs climatiques et géologiques		24
La viticulture belge et septentrionale		8
<b>Technologies des aliments P1</b>	4	
Technologie brassicole		15
Technologie du lait et ses dérivés		30
Technologies brassicole travaux pratiques		15
<b>Viticulture et oenologie</b>	4	
Analyse sensorielle et maîtrise des défauts organoleptiques		15
Techniques de vinification - travaux pratiques		8
Vendanges - travaux pratiques		8
Vinification, oenologie (vins blancs, rouges et méthode traditionnelle)		36
<b>Viticulture</b>	4	
Biologie de la vigne		8
Installation, création et conduite du vignoble		40
<b>Biostatistiques 2</b>	4	
Biostatistiques 2		45
<b>Langues</b>	2	
Anglais		30
<b>Recherche documentaire 2</b>	2	
Recherche documentaire 2		30
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>752</b>

**BLOC 2 : option agro-alimentaire et biotechnologies**

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
<b>Biotechnologies</b>	<b>4</b>	
Culture In Vitro		30
Génie génétique et immunologie		15
<b>Chimie</b>	<b>15</b>	
Chimie analytique		60
Chimie analytique travaux pratiques		65
Chimie organique		30
Chimie organique travaux pratiques		40
<b>Epuration des eaux</b>	<b>3</b>	
Epuration des eaux usées		30
<b>Génie biochimique et alimentaire</b>	<b>3</b>	
Génie biochimique et alimentaire		30
<b>Gestion et économie rurale</b>	<b>2</b>	
Economie rurale		30
<b>Informatique</b>	<b>1</b>	
Informatique appliquée à l'agronomie		15
<b>Microbiologie</b>	<b>4</b>	
Microbiologie		30
Microbiologie alimentaire P1		25
<b>Microbiologie appliquée</b>	<b>4</b>	
Microbiologie alimentaire P2		20
Microbiologie travaux pratiques		30
<b>Protection des végétaux et réglementations</b>	<b>4</b>	
Phytopathologie		15
Protection intégrée des végétaux		15
Protection intégrée des végétaux: applications		15
<b>Qualité des denrées alimentaires</b>	<b>4</b>	
Alimentation durable: approche intégrée		15
Qualité des denrées alimentaires travaux pratiques		20
<b>Technologies des aliments P1</b>	<b>6</b>	
Technologie brassicole		40
Technologie brassicole travaux pratiques		15
Technologie du lait et ses dérivés		30
<b>Technologies des aliments P2</b>	<b>2</b>	
Conservation des légumes		15
<b>Biostatistiques 2</b>	<b>4</b>	
Biostatistiques 2		45
<b>Langues</b>	<b>2</b>	
Anglais		30
<b>Recherche documentaire 2</b>	<b>2</b>	
Recherche documentaire 2		30
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>735</b>

**BLOC 3 : option techniques vitivinicoles**

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
<b>Activités d'intégration professionnelle: Stage</b>	<b>12</b>	
Stage		300
<b>Activités d'intégration professionnelle: TFE</b>	<b>17</b>	
TFE		0
<b>Amélioration des espèces</b>	<b>3</b>	
Amélioration des espèces		45
<b>Chimie</b>	<b>2</b>	
Chimie analytique travaux pratiques		20
<b>Commerce et marketing</b>	<b>2</b>	
Commerce et marketing		15
<b>Communication</b>	<b>2</b>	
Communication		15
<b>Gestion de la qualité</b>	<b>5</b>	
Gestion de la qualité - HACCP		30
Gestion de la qualité - Référentiels en BtoB et BtoC		30
<b>Sciences et technologies des IAA</b>	<b>5</b>	
Sciences et technologies des aliments		60
<b>Viniculture et oenologie</b>	<b>2</b>	
Analyse sensorielle et maîtrise des défauts organoleptiques		15
Vinification après vendange, élaboration du vin, élevage		15
<b>Viticulture</b>	<b>3</b>	
Conduite du vignoble		40
<b>Biostatistiques 3</b>	<b>2</b>	
Biostatistiques 3		30
<b>Informatique</b>	<b>2</b>	
Gestion de bases de données		15
<b>Introduction à la permaculture</b>	<b>1</b>	
Introduction à la permaculture		15
<b>Langues</b>	<b>2</b>	
Anglais		30
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>675</b>

**BLOC 3 : option agro-alimentaire et biotechnologies**

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
Activités d'intégration professionnelle: Stage	12	
Stage		300
Activités d'intégration professionnelle: TFE	17	
TFE		0
Amélioration des espèces	3	
Amélioration des espèces		45
Biologie moléculaire TP	3	
Biologie moléculaire travaux pratiques		30
Biotechnologies 2	3	
Génie fermentaire, enzymatique et sanitaire		30
Chimie	2	
Chimie des polymères		30
Communication	3	
Communication		15
E-réputation, réseaux sociaux et communication scientifique		15
Gestion de la qualité	5	
Gestion de la qualité - HACCP		30
Gestion de la qualité - Référentiels en BtoB et BtoC		30
Sciences et Technologies des IAA	5	
Sciences et technologies des aliments		60
Biostatistiques 3	2	
Biostatistiques 3		30
Informatique	2	
Gestion de bases de données		15
Introduction à la permaculture	1	
Introduction à la permaculture		15
Langues	2	
Anglais		30
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>675</b>



## DROIT D'INSCRIPTION

Pour l'année académique 2024-2025, le minerval s'élève, pour les études de niveau Bachelier, à :

- **175,01 €** en 1<sup>er</sup> bloc et en 2<sup>e</sup> bloc (par année académique)
- **227,24 €** en 3<sup>e</sup> bloc

Particularités qui modifient ce droit d'inscription :

- Statut d'étudiant de condition modeste :
  - **64,01 €** en 1<sup>er</sup> et en 2<sup>e</sup> bloc
  - **116,23 €** en 3<sup>e</sup> bloc
- Bénéficiaire d'une allocation d'études :
  - **0 €**
- Originaire d'un pays hors Union européenne :
  - Droit d'inscription spécifique et supplémentaire de **992 €** par bloc

## FRAIS SPÉCIFIQUES

Des frais spécifiques sont ajoutés au montant du minerval. Seul le montant relatif aux activités doit être payé. Concernant le matériel et/ou les ouvrages, vous pouvez les acquérir par vos propres moyens ou auprès de la HEPL.

- Bloc 1 : activités, **20 €** - matériel et/ou ouvrages, **76 €**
- Bloc 2 option agro-alimentaire et biotechnologies : activités, **20 €** - matériel et/ou ouvrages, **100 €**
- Bloc 2 option techniques viti-vinicoles : activités, **20 €** - matériel et/ou ouvrages, **166 €**
- Bloc 3 : activités, **20 €**

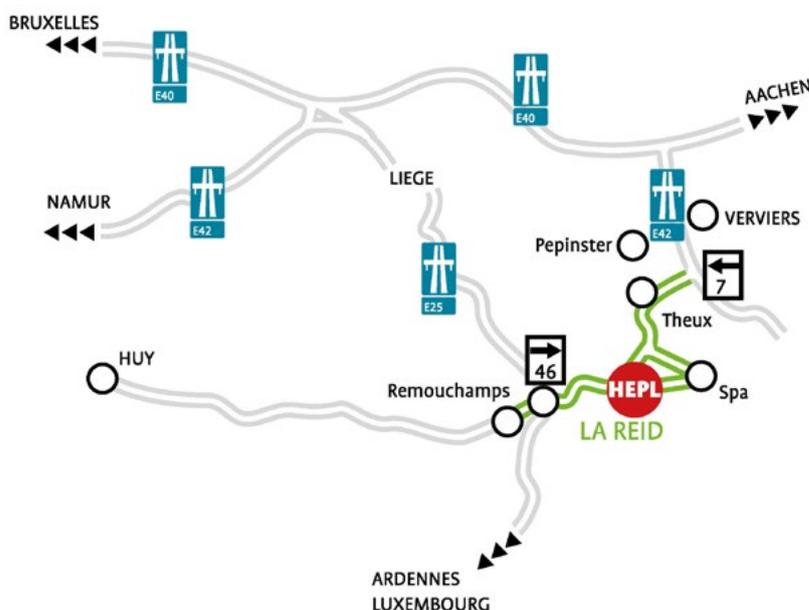
## CONTACT

**HAUTE ÉCOLE DE LA PROVINCE DE LIÈGE**  
DÉPARTEMENT SCIENCES AGRONOMIQUES  
+32 (0)4 279 40 80  
agro.secretariat@hepl.be

## ADRESSE

**BACHELIER EN AGRONOMIE  
ORIENTATION  
AGRO-INDUSTRIES ET  
BIOTECHNOLOGIES**

Rue Haftay, 21  
4910 La Reid



**BACHELIER EN AGRONOMIE**  
**ORIENTATION AGRO-INDUSTRIES ET BIOTECHNOLOGIES**

