



AGRONOMIQUE

BACHELIER EN AGRONOMIE ORIENTATION SYSTÈMES ALIMENTAIRES DURABLES ET LOCAUX (SADL)

- Une formation pour celles et ceux qui ont **un fort intérêt pour l'environnement, la qualité de notre alimentation, l'agronomie, les circuits courts, etc.**
- Une formation qui a du sens et qui correspond en tous points aux **défis à relever dans le cadre de la définition de processus de production plus respectueux de notre planète.**

Ouverture probable en septembre 2022

Les points forts du Bachelier en Systèmes Alimentaires Durables et Locaux :

- Nos futurs étudiants doivent avoir un intérêt pour le travail de la terre, les sciences et la qualité de notre alimentation (eco- et nutri-score). Ils trouveront ici **une formation en lien avec leurs convictions.**
- Ce Bachelier pourra intégrer **des jeunes à peine sortis de rhéto** mais il est aussi tout-à-fait adapté pour des personnes qui ont quitté l'enseignement classique et suivi des formations en permaculture, par exemple. Enfin, les adultes en réorientation professionnelle développeront ici toutes les compétences utiles pour donner un nouveau souffle à leur carrière.
- Cette nouvelle formation **répond à l'un des besoins majeurs de la société actuelle** : le développement d'une alimentation durable, de qualité et ancrée localement.
- Le Bachelier en Systèmes Alimentaires Durables et Locaux s'intègre parfaitement dans le plan de redéploiement de la Ville de Charleroi, et particulièrement au cœur de la stratégie Food.C visant à accélérer la transition vers une alimentation saine, durable, locale et accessible à tous. Le parcours pédagogique a d'ailleurs été conçu avec des partenaires locaux.

HELHa
Haute École Louvain en Hainaut
Développe tes talents

CO-DIPLÔMATION

La formation est organisée en **co-diplômation avec la Haute École Provinciale de Hainaut – Condorcet et le Collège des Aumôniers du Travail de Charleroi.**

Une fois diplômés, nos bacheliers seront prêts à commencer leur carrière professionnelle ou à la poursuivre avec une corde de plus à leur arc.



UNE AUGMENTATION GRADUELLE DU POURCENTAGE DE LA PRATIQUE

Exercices, manipulations en situation réelle avec les partenaires (Jumet.bio ou le Grand Hôpital de Charleroi entre autres), stages, laboratoires, découverte d'organismes liés aux systèmes alimentaires durables et locaux, etc.

Au total, sur 3 années, **la pratique occupera les étudiants 50% du temps de formation.** C'est ce qui fait la particularité de ce Bachelier professionnalisant.

LES MÉTIERS : « DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE »

Les diplômés en SADL seront en mesure de **participer à toutes les étapes de production de l'alimentation de demain.** Une alimentation durable et ancrée localement qui aura largement **intégré des processus d'analyse et de réflexivité** de manière à considérer l'impact que chaque système de production de notre alimentation peut avoir sur notre environnement.



Ils pourront occuper des postes, à responsabilité ou non, en lien avec l'environnement, la qualité des sols, la permaculture mais aussi :

- travailler sur les espèces naturelles associées
- réfléchir aux équilibres
- repenser autrement les cultures et le maintien de la biodiversité.

Les diplômés en Systèmes Alimentaires Durables et Locaux seront en mesure de **lancer leur propre activité professionnelle.**

Plus d'infos ?

Envoie un mail à agro.montignies@helha.be

HELHa Campus Montignies-sur-Sambre

Rue Trieu Kaisin 136

6061 Montignies-sur-Sambre

HELHa
Haute École Louvain en Hainaut
Développe tes talents