

République française

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

ARRÊTÉ du 10 Juillet 2000

portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation « production, transformation et commercialisation des produits fermiers »

NOR : AGRE001441A

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche

VU le code rural, notamment le livre VIII ;

VU le code du travail , et notamment les livres I^{er} et IX ;

VU l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative du 16 mai 2000 ;

VU l'avis du comité technique paritaire central de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du 25 mai 2000 ;

VU l'avis du conseil national de l'enseignement agricole du 30 mai 2000

Arrête :

Article premier

Il est créé un certificat de « production, transformation et commercialisation des produits fermiers ».

Article deux

Le contenu de la formation du certificat de spécialisation s'appuie sur le référentiel du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation agricole ».

Article trois

Conformément à l'article 4 de l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture, le certificat de spécialisation « production, transformation et commercialisation des produits fermiers » est accessible aux candidats titulaires :

- du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation agricole »,
- du brevet professionnel, option « productions horticolas »,
- du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation aquacole maritime continentale»,
- du baccalauréat professionnel option « conduite et gestion de l'exploitation agricole »,

- du baccalauréat professionnel option « productions horticoles »
- du baccalauréat professionnel option « bio-industries de transformation »
- du brevet de technicien agricole option « production » ,
- du brevet de technicien agricole option « commercialisation et services », spécialité commercialisation,

ou, sur décision du directeur régional de l'agriculture et de la forêt, d'un diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent, de spécialité voisine, ou d'attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

Article quatre

Le CS comporte 3 ou 4 unités capitalisables, selon les spécialités concernées :

- spécialité « transformation et commercialisation des produits » : UC 1, 3 et 4,
- spécialité « production, transformation et commercialisation des produits » : UC 1, 2, 3 et 4.

Article cinq

La durée de la formation en centre est de :

- 450 heures pour la spécialité « transformation et commercialisation des produits fermiers»,
- 560 heures pour la spécialité « production, transformation et commercialisation des produits fermiers ».

Lorsque le certificat de spécialisation est délivré selon la modalité des unités capitalisables, conformément aux dispositions prévues par la réglementation, la durée de la formation peut être réduite après positionnement.

Article six

Le référentiel professionnel fait l'objet de l'annexe I du présent arrêté.

Le référentiel d'évaluation rédigé en termes de capacités, constitue l'annexe II.

La structure de l'évaluation en épreuves terminales est présentée à l'annexe III du présent arrêté*.

Article sept

L'arrêté du 10 juillet 1986 portant création du certificat de spécialisation « création d'ateliers de transformation et de commercialisation des produits animaux de l'exploitation agricole», est abrogé à

* Les annexes sont disponibles et peuvent être téléchargées sur le site de l'enseignement agricole public "educagri.fr", à l'adresse suivante : <http://www.educagri.fr/systeme/present/diplomes/cs.htm>

compter du 1er septembre 2001. Il reste toutefois en vigueur pour les sessions d'examen organisées à l'issue des cycles de formation en cours à cette date.

Article huit

Le directeur général de l'enseignement et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le

Pour le Ministre et par délégation :
le Directeur général de l'enseignement et de la
recherche

Jean-Claude LEBOSSE



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Certificat de spécialisation
«Production, transformation et commercialisation des produits
fermiers »

Arrêté du 10 juillet 2000

ANNEXE I : REFERENTIEL PROFESSIONNEL	2
ANNEXE II : REFERENTIEL D'EVALUATION.....	6
ANNEXE III : STRUCTURE DE L'EVALUATION EN EPREUVES TERMINALES	10

Annexe I : Référentiel professionnel

I : identification des emplois

1 Appellation des emplois

L'appellation est producteur fermier.

Le profil d'emploi de salarié :

Il existe un profil particulier d'emploi de salarié. Cependant, leur nombre n'est actuellement ni quantifié, ni techniquement quantifiable selon les organismes représentatifs (Fédération Nationale des Associations de Salariés de l'Agriculture pour la Vulgarisation du Progrès Agricole).

2 Les grandes activités professionnelles

Les définitions en cours concernant les produits fermiers et le producteur fermier permettent de donner les grandes lignes des activités du producteur :

- le produit provient exclusivement d'un producteur qui a le statut d'agriculteur;
- le producteur est responsable de son produit et en assure la maîtrise, le suivi et la traçabilité « individuelle »;
- la transformation est réalisée par le producteur de produits fermiers, soit sous son entière responsabilité par un membre de sa famille soit un salarié. Dans tous les cas, le producteur de produits fermiers en assure le suivi et la traçabilité.
- Le terme fermier n'est pas lié au mode de commercialisation du produit. Cependant, le producteur fermier doit assurer la maîtrise de son produit jusqu'à ses clients qui sont soit des consommateurs, soit des distributeurs, soit des intermédiaires, soit des transformateurs.

3 - Situation fonctionnelle des emplois

Son activité est sédentaire pour toute la partie technique sur le lieu de travail. Toute la partie de représentation de son atelier et de commercialisation des produits l'amènent à se déplacer sur les marchés et les foires.

4 - Autonomie et responsabilité

Il est complètement responsable de tout le processus qui va de la production à la commercialisation et agit en complète autonomie. Cependant, un phénomène fait son apparition au sein des producteurs et prend de plus en plus d'importance : le regroupement de producteurs en équipes restreintes (une dizaine généralement) pour , selon les cas, financer une étude de marché, entreprendre la promotion conjointe d'une gamme plus large de produits à vendre, gérer ensemble un réseau de ventes ou une boutique de produits fermiers. Certains groupes montent actuellement des circuits de vente par correspondance à destination de certains pays étrangers.

Le producteur fermier assure la formation de la main d'œuvre ponctuelle et donne les instructions nécessaires pour le bon déroulement du travail en équipe.

Il planifie sa production en fonction de ses propres moyens de production et de ses impératifs de commande.

II La fiche descriptive d'activités

1 Les activités de base

Le référentiel professionnel du CS « Production, transformation et commercialisation des produits fermiers » s'appuie sur le référentiel du BP REA (Responsable d'Exploitation Agricole).

Ainsi, les activités de base décrites dans le référentiel professionnel du BP REA sont rappelées pour mémoire ci-dessous :

- 1 - conçoit le développement de son exploitation,
- 2 - prend les décisions nécessaires au fonctionnement de son exploitation,
- 3 - met en œuvre, individuellement ou collectivement, les différentes activités de production, transformation, commercialisation de produits et de services de l'exploitation ou liés à l'exploitation, qui, combinées, constituent le système d'exploitation,
- 4 - gère les aspects sociaux et humains qui sont liés à l'exercice de son activité.

2 Les activités spécifiques :

1 - Il analyse la situation de son activité et prend les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement de son atelier.

1.1 Il situe son exploitation dans son environnement : concurrentiel, commercial (débouchés, marchés potentiels...), pédoclimatique, territorial et analyse les répercussions éventuelles sur le système de production, les installations, la rentabilité, les aspects sociaux et humains.

1.2. Il raisonne le système de production qui peut combiner plusieurs activités.

1.3. Il établit, analyse et utilise les résultats technico-économiques et financiers de l'exploitation pour réguler son fonctionnement et prévoir son évolution. Il maîtrise, calcule différents paramètres et fait des choix :

- * surfaces de bâtiments nécessaires
- * coût de l'unité de fabrication
- * calcul des investissements et recherche éventuelle d'un équipement collectif pour alléger les charges ultérieures
- * rendement de l'unité
- * résultats escomptés
- * chiffre d'affaire réalisable
- * marges brutes
- * etc.

1.4. Il établit des bilans prévisionnels à partir des indicateurs techniques et économiques.

1.5 Il adapte le système et les différentes méthodes de production en fonction des conditions locales.

1.6 Il choisit, adapte et aménage les bâtiments, les installations, les matériels et l'atelier de transformation en fonction des conditions locales, les installe et veille éventuellement à respecter les sites classés à proximité.

1.7 Il planifie la production en fonction des commandes de clients.

1.8 Il gère les aspects sociaux et humains et dans le cas où il emploie du personnel, il assure la gestion des ressources humaines dans le respect de la législation du travail et des conventions collectives. Il assure la formation des salariés qu'il emploie.

1.9 Il s'informe et anticipe sur l'évolution du marché en vue de réorienter, si nécessaire, ses productions et/ou son mode de vente.

1.10 Il organise sa formation permanente.

2 - Il assure la production des produits fermiers en visant à obtenir, par la rigueur et l'exigence de son travail, des produits de qualité.

2.1 Il met en œuvre, individuellement et/ou collectivement, les différentes activités de production, transformation et commercialisation de produits, qui combinées, constituent le système d'exploitation.

2.2 Il adapte un planning de production en tenant compte des contraintes : besoins en produits frais et/ou transformés et prix du marché, aléas liés à la production (retard de production, rendement moindre, qualité irrégulière, incident de transformation...).

2.3 Il met en place des techniques de production visant à disposer sur une longue période, voire à longueur d'année, de produits à transformer.

2.4 Il assure le suivi et le contrôle des techniques de productions mises en place et de la production elle-même.

3 - Il assure la transformation dans le respect de la réglementation et veille à assurer les impératifs de commande.

3.1 Il procède au choix des techniques à adopter pour la transformation des produits à la ferme et les met en œuvre.

3.2 Il respecte les diverses réglementations, tant françaises qu'européennes, concernant la fabrication et la mise en marché des produits alimentaires.

3.3 Il assure un contrôle rigoureux et permanent tout au long de la fabrication et veille à respecter et à faire respecter des consignes strictes de sécurité et d'hygiène.

3.4 Il met en oeuvre les préparations culinaires adaptées au goût de ses clients, éventuellement aux traditions de consommation régionales et également expérimente de nouvelles recettes ou met au point des recettes anciennes.

3.5 Il procède à la mise en conserve et au stockage dans le respect des normes d'hygiène.

4 - Il assure la commercialisation de ses produits.

4.1 - Il met en place des activités de prospection de clientèle : vente sur les marchés, réception de clients potentiels sur la ferme, contacts avec les comités d'entreprise ...

4.2 - Il assure le suivi de sa clientèle : création d'un fichier clients, conception de mailing, relances par courrier, création de supports publicitaires...

4.3 Il peut être amené à assurer seul toute l'intendance liée à la commercialisation de ses produits : étiquetage des produits, réalisation d'étiquettes par ordinateur, recherche d'une présentation originale et attractive de ses produits... ou à la déléguer à une structure privée.

4.4 Il peut être amené à assurer tout le relationnel de la clientèle autour de différentes activités comme :

- * l'accueil à la ferme : recevoir les clients à domicile, faire visiter l'exploitation, expliquer le fonctionnement de celle-ci, répondre aux questions...
- * la vente sur les marchés, les foires...
- * la présentation à des groupes : classes vertes, groupes touristiques.

4.5 Il fixe ses prix en fonction de ses coûts de production et de commercialisation, de l'offre et de la concurrence

4.6 Il assure la livraison des commandes soit en direct, soit par transporteur.

Annexe II : Référentiel d'évaluation

I structure du référentiel

UC 1

OTI 1 : Etre capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers

UC 2

OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de production fermière

UC 3

OTI 3 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail

UC 4

OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers

II Liste des objectifs pédagogique

OTI 1 : Etre capable d'organiser la production, la transformation et la commercialisation des produits fermiers

OI 11 : Etre capable de présenter les caractéristiques des produits fermiers

OI 111 : Etre capable de présenter l'éthique de la production fermière

OI 112 : Etre capable d'identifier les particularités des productions fermières

OI 113 : Etre capable de s'informer sur les évolutions de la réglementation concernant les produits fermiers

OI 12 : Etre capable de choisir un système de production pour une production donnée

OI 121 : Etre capable de décrire différents systèmes de production

OI 122 : Etre capable d'analyser globalement un système d'exploitation

OI 123 : Etre capable d'argumenter le choix d'un système

OI 13 : Etre capable de choisir une stratégie commerciale

OI 131 : Etre capable d'identifier les liens entre démarches de qualité et produits fermiers

OI 132 : Etre capable de s'informer sur la réglementation relative à la commercialisation des produits fermiers

OI 133 : Etre capable d'identifier les différents circuits de commercialisation possibles pour les produits fermiers

OI 134 : Etre capable de cerner les attentes des consommateurs par rapport aux produits fermiers

OI 135 : Etre capable de prévoir une gamme de produits correspondant aux attentes des consommateurs

OI 136 : Etre capable, pour une exploitation donnée, d'argumenter le choix d'une stratégie commerciale individuelle ou collective

OI 14 : Etre capable d'organiser les différentes activités en fonction des contraintes commerciales, de personnel et techniques

OI 141 : Etre capable de réaliser un planning des différentes activités

OI 142 : Etre capable de planifier le travail

OI 143 : Etre capable d'identifier les ajustements nécessaires

OI 15 : Etre capable d'analyser la situation de l'exploitation en production fermière

OI 151 : Etre capable de calculer des résultats techniques et économiques

OI 152 : Etre capable de réaliser l'analyse des principaux indicateurs techniques et économiques

OI 153 : Etre capable de proposer des améliorations (techniques, travail...) à partir de l'analyse des résultats

OI 154 : Etre capable de déterminer un prix de vente en fonction des coûts et du marché

OI 155 : Etre capable de déterminer les investissements prioritaires

OI 156 : Etre capable d'orienter la fabrication en tenant compte des résultats et du contexte

OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de production fermière

Les produits fermiers concernent des productions très différentes dont la mise en œuvre est par ailleurs spécifique. Cette unité sera donc spécifiée par les centres de formation en fonction des produits fermiers et des systèmes de production correspondants qui intéresseront leurs stagiaires. Il y aura donc autant de spécifications de l'UC 2 que de types de produits choisis par les candidats ou par le centre de formation.

OI 21 : Etre capable de mobiliser des connaissances relatives aux techniques de production

OI 22 : Etre capable de choisir des techniques de production

OI 23 : Etre capable de réaliser les opérations de production

OTI 3 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de transformation pour des produits fermiers dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail

Comme dans le cas de l'UC 2, les OI 33, 34 et 35 seront spécifiés en fonction des produits fermiers qui intéresseront les stagiaires ou choisis par les centres de formation

OI 31 : Etre capable d'organiser un atelier de transformation pour une utilisation individuelle ou collective

OI 311 : Etre capable de prendre en compte les règles de la marche en avant

OI 312 : Etre capable de choisir les installations et les équipements

OI 313 : Etre capable de prévoir l'utilisation optimale de l'atelier

OI 314 : Etre capable d'évaluer les charges de travail correspondant à chaque poste

OI 32 : Etre capable de respecter les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité dans un atelier de transformation

OI 321 : Etre capable de prendre en compte les règles d'hygiène et de sécurité à toutes les étapes de la transformation

OI 322 : Etre capable d'assurer le nettoyage et la désinfection du matériel et des installations

OI 33 : Etre capable de réaliser des opérations de transformation dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés et dans le respect de la réglementation

OI 34 : Etre capable de mettre en œuvre des procédés de conservation dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés

OI 35 : Etre capable de réaliser les opérations de conditionnement dans un souci d'élargissement de la gamme des produits proposés

OI 36 : Etre capable de mettre en œuvre des mesures préventives et correctives pour la maîtrise des risques

OI 351 : Etre capable de réaliser des contrôles sur les matières premières, les produits en cours de transformation et les produits finis

OI 352 : Etre capable de réaliser des auto-contrôles aux points critiques de la transformation

OI 353 : Etre capable d'assurer un déroulement optimal au cours des opérations de transformation
OI 354 : Etre capable d'appliquer, éventuellement, des mesures correctives au processus de transformation

Avertissement : le lecteur peut être surpris par la différence de logique de spécification entre l'UC 2 et l'UC 3, qui sont pourtant 2 UC dont l'objectif terminal est formulé avec le même verbe : mettre en œuvre. L'UC 2 n'a pas pu être spécifié comme l'UC 3 car il n'a pas été possible d'identifier une assez grande convergence entre les différentes activités de production des produits fermiers, qui représentent une très grande gamme allant des myrtilles aux poulets, en passant par des légumes ou du pain. La spécification de l'UC 2 est donc restée très laconique. Un guide de lecture pourra proposer des exemples de spécification pour des productions qui seront alors assez proches pour qu'on puisse proposer une spécification qui s'organisera alors autour des différentes activités de production.

OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de commercialisation pour des produits fermiers

OI 41 : Etre capable de préparer la vente des produits

OI 411 : Etre capable de prévoir le matériel et les installations nécessaires à la vente

OI 412 : Etre capable de préparer le planning de travail correspondant aux activités de commercialisation

OI 413 : Etre capable de réaliser les supports de présentation de ses produits (étiquettes, dépliants, affiches...)

OI 414 : Etre capable de préparer les produits en fonction du mode de vente prévu (à la ferme, sur les marchés...)

OI 42 : Etre capable de réaliser des opérations de commercialisation

OI 421 : Etre capable d'effectuer une présentation des produits

OI 422 : Etre capable d'assurer la prospection et le suivi de la clientèle

OI 423 : Etre capable de gérer les stocks de produits transformés

OI 424 : Etre capable d'animer un lieu de vente

OI 425 : Etre capable de réaliser l'accueil et l'information des clients

Annexe III : Structure de l'évaluation en épreuves terminales

L'évaluation, lorsqu'elle est organisée sous la forme d'épreuves terminales, comprend 4 épreuves.

• Epreuve 1 - coefficient 1

Dans le cas où la spécialités concernées sont « transformation et commercialisation » : rapport de stage portant sur l'analyse et l'amélioration de la transformation et de la commercialisation des produits fermiers d'une exploitation.

La soutenance orale aura lieu devant un jury comprenant un formateur et un professionnel et durera 30 minutes: 10 minutes de présentation et 20 minutes de réponses aux questions du jury.

Dans le cas où la spécialités concernées sont « production, transformation et commercialisation » : rapport de stage portant sur l'amélioration de la production, de la transformation et de la commercialisation de produits fermiers d'une exploitation.

La soutenance orale aura lieu devant un jury comprenant un formateur et un professionnel et durera 30 minutes: 10 minutes de présentation et 20 minutes de réponses aux questions du jury

• Epreuve 2 - coefficient 1

Epreuve écrite de 2 heures, évaluant la maîtrise des connaissances relatives aux réglementations qui régissent les produits fermiers d'une part, la maîtrise des critères technico-économiques d'autre part.

• Epreuve 3 - coefficient 2

Epreuve pratique de 1 heure évaluant la maîtrise de techniques de commercialisation. Le candidat devra installer le point de vente, mettre en valeur ses produits, effectuer une présentation de ses produits à la clientèle, conduire et conclure un acte de vente. Cette épreuve se déroulera en présence d'un formateur et d'un professionnel.

• Epreuve 4 - coefficient 2

Epreuve pratique de 4 heures, qui évaluera la maîtrise des techniques de transformation . Cette épreuve se déroulera en présence d'un professionnel de la transformation.

La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.