

Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

B A C T E C H N O L O G I Q U E

Ce bac prépare à une poursuite d'études, notamment en cycle supérieur court puisqu'il donne accès à l'ensemble des BTS. Les bacheliers peuvent éventuellement entrer en classe préparatoire aux grandes écoles ou à l'université. La formation propose quatre domaines d'approfondissement.

- **Aménagements et valorisation des espaces** : le diplômé issu de cette spécialité étudie la faisabilité et la mise en œuvre d'un projet d'aménagement paysager, hydraulique ou de gestion et d'aménagement d'espaces forestiers ou naturels.
- **Production agricole** : cette spécialité permet de maîtriser l'ensemble des étapes de la production végétale ou animale.
- **Services en milieu rural** : les diplômés formés dans ce domaine sont à même d'analyser les besoins de services (prestations familiales, sociales, besoins en matière de santé...) d'une population rurale et d'identifier les structures susceptibles d'y répondre.
- **Transformation des produits alimentaires** : cette spécialité mène à l'étude et à la fabrication de produits alimentaires.

Les enseignements du bac STAV s'appuient sur les évolutions du monde agricole : technologie de l'information, approche environnementale et dimension sanitaire de l'alimentation.

La formation s'organise autour de trois axes : l'agriculture, les territoires et la société d'abord (biologie, écologie, agriculture et environnement), le fait alimentaire ensuite (nutrition, alimentation, sécurité sanitaire et qualité des aliments) et enfin la gestion du vivant et des ressources.

La formation comprend des enseignements en génie alimentaire, génie industriel, biochimie, physique et chimie. Ce bac permet d'acquérir la capacité professionnelle agricole mais il n'a pas pour objectif de préparer au métier de chef d'exploitation.

Profil :

- Intérêt pour la biologie, l'écologie, l'agriculture,
- l'environnement et l'agroalimentaire
- Goût pour les applications concrètes et les travaux pratiques
- Capacité à exercer une réflexion critique et organisationnelle
- Aimer le cadre et l'art de vivre en milieu rural

🔗 Débouchés

le bac StAV constitue une bonne base pour exercer les métiers d'exploitant agricole, de contrôleur laitier, de conseiller en chambre d'agriculture, de technicien paysagiste, de technicien forestier...

Dans l'agroalimentaire, des places de chefs de fabrication, de contrôleurs qualité et de commerciaux sont à prendre.

Dans l'environnement, c'est le traitement de l'eau et des déchets qui offre le plus de débouchés.

🔗 Accès à la Formation

Le bac STAV est ouvert principalement aux élèves issus de seconde générale ou technologique.

🔗 Etablissements

- 11 Carcassonne**
LEGTA Charlemagne (*Public*)
 - aménagements et valorisation des espaces
 - production agricole
- 11 Limoux**
Institut privé agricole Saint-Joseph (*Privé sous contrat*)
 - aménagements et valorisation des espaces
 - transformation des produits alimentaires
- 30 Rodilhan**
LEGTA Marie Durand (*Public*)
 - aménagements et valorisation des espaces
 - production agricole
- 34 Castelnau-le-Lez**
Lycée professionnel agricole H. de Balzac (*Public*)
 - aménagements et valorisation des espaces

Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

- 34 Montpellier**
LEGTA Frédéric Bazille (*Public*)
– production agricole
- 34 Pézenas**
Lycée agricole privé Bonne Terre (*Privé sous contrat*)
– production agricole
– services en milieu rural

Lycée professionnel agricole Charles Marie de la Condamine (*Public*)
– aménagements et valorisation des espaces
– production agricole
- 48 Marvejols**
Lycée d'enseignement agricole privé Terre Nouvelle (*Privé sous contrat*)
– production agricole
- 48 Saint-Chély-d'Apcher**
LEGTPA de la Lozère site Rabelais (*Public*)
– aménagements et valorisation des espaces
– production agricole
- 66 Théza**
LEGTA Garcia Lorca (*Public*)
– aménagements et valorisation des espaces
– production agricole

- Gestion du vivant et des ressources : agronomie, zootechnie, équipements, etc. Approche scientifique, technologique, humaniste et citoyenne. Les ressources à l'échelle du paysage et des systèmes, facteur humain et écosystème
- Matière et énergie dans les systèmes : physique, sciences et techniques des équipements, chimie. Les formes d'énergie et les enjeux énergétiques (disponibilité, bilan, coût). La matière constitutive du vivant et des aliments qui en sont issus : observation, modélisation. Les altérations et transformations : éléments de chimie et physico-chimie.

Espace d'initiative locale

L'enseignement s'appuie sur des périodes de formation en milieu professionnel collectives (3 semaines) et individuelles (5 semaines).

- **Production agricole**: production de lait, de blé, de viande bovine, de vin, de poisson d'élevage ou autre produit aquacole. Rencontre des acteurs de la filière, visite d'exploitations ou d'entreprises liées à l'activité. L'environnement, les équipements et techniques propres : protection des sols, fertilisation, récolte en agriculture ; alimentation, reproduction, sélection, protection en production animale. Les élèves mobilisent des connaissances théoriques en zootechnie ou en agronomie leur permettant, par exemple, de comprendre l'intérêt d'un choix technique.
- **Aménagement et valorisation de l'espace** : valorisation d'un site, gestion d'une population animale, mesures de préservation d'une ressource, etc. Les enjeux économiques, sociaux, environnementaux, les équipements et leurs effets sur le milieu.
- **Services** : structure de service dans un territoire, besoins des publics et les réponses possibles, organismes et structures, prestations sociales. Les différentes phases d'une activité, les méthodes et techniques professionnelles.
- **Transformation des produits alimentaires** : un label, une AOC ou une IGP (indication géographique protégée), par exemple. Les pratiques de production, les circuits de distribution et l'impact sur le territoire. La fabrication d'un produit dans l'établissement, ses étapes jusqu'au contrôle de la qualité, le fonctionnement des matériels.

Descriptif des matières

Enseignements communs

- Français, expression, LV1, histoire-géo ; langage, culture, conceptualisation. LV2 facultative. Activités physiques, connaissance du corps et santé : EPS, biologie écologie.
- Mathématiques et technologies de l'information : équations et problèmes, outils statistiques, bases des probabilités, dérivées, primitives et représentations graphiques des fonctions ; en TP, réalisation de documents composites images et texte, messagerie, transfert de documents, tableur-grapheur, usage et règles d'usage des TIC.
- Monde contemporain : histoire-géographie, sciences économiques et sociales, éducation socioculturelle, philosophie.
- Espaces, territoires et sociétés : le paysage, l'occupation des sols, caractéristiques des dynamiques des territoires ruraux.
- Le fait alimentaire : sciences économiques et sociales, éducation socioculturelle, agronomie, biologie-écologie, sciences et technologies des équipements. Les aspects de l'alimentation en relation avec la santé, les étapes de transformation du produit agricole et les processus de fabrication.

Poursuites d'études

Dans la droite ligne du bac STAV, les BTS, BTS et DUT sont accessibles sur dossier scolaire. Ces diplômes conduisent à un niveau bac + 2 qui permet de s'insérer sur le marché du travail ou de continuer des études (pour préparer une licence pro ou un diplôme d'ingénieur).

Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

- **BTSA** agronomie : productions végétales, aménagements paysagers, analyse et conduite de systèmes d'exploitation (ACSE), analyses agricoles biologiques et biotechnologiques (Anabiotec), aquaculture, développement de l'agriculture des régions chaudes, génie des équipements agricoles, gestion et maîtrise de l'eau, gestion et protection de la nature, gestion forestière, production horticole productions animales, sciences et technologies des aliments, services en espace rural, technico-commercial, viticulture - œnologie
- **BTS** agroéquipement, bio-analyses et contrôles, hygiène propreté environnement, qualité dans les industries alimentaires et les bio-industries, technico-commercial. Attention : la priorité est souvent donnée aux bacheliers STL ou STI2D.
- **DUT** l'unique spécialité envisageable est le génie biologique. À fort contenu scientifique, ce diplôme donne, plus volontiers la priorité aux bacheliers S et STL.
- **Certificats de spécialisation**
Certains bacheliers préparent, en quelques mois, un certificat de spécialisation (CS) au sein d'un lycée agricole, d'un centre de formation d'apprentis (CFA) ou d'une école.
Les CS agricoles forment à des compétences variées (conduite d'élevage, comptabilité, vente...), utiles aux professionnels de l'élevage, de l'exploitation agricole, de l'aménagement paysager, du machinisme agricole... Le cursus se déroule souvent sous contrat d'apprentissage.
À noter : certains CS exigent un BTSA.
Exemples : Constructions paysagères, Responsable technico-commercial : fruits et légumes, Responsable technico-commercial en agrofouritures
Les formations complémentaires en tourisme rural ou en gestion sont adaptées. Se renseigner au centre d'information et d'orientation (CIO).
- **Écoles**
Quelques bacheliers STAV optent pour une école spécialisée et préparent un diplôme professionnel, en 1 à 5 ans. Accès sur concours ou sur dossier. Attention aux dates d'inscription !
- **Université**
À la fac, ce sont les licences pro, accessibles après un BTS ou un DUT, qui conviennent le mieux aux bacheliers STAV.
Près de 80 spécialités sont proposées dans le domaine de l'agriculture. Elles sont accessibles sur dossier et se prépare en 1 an, généralement après un BTSA.
Peu de bacheliers STAV optent pour un parcours universitaire classique. Celui-ci n'est d'ailleurs pas

adapté à leur profil. Les licences de biologie, chimie et physique... s'appuient sur le programme du bac S.

– Prépás

Les prépas TB (technologie-biologie), en 2 ans, leur sont ouvertes, même si elles admettent en priorité les bacheliers STL. Elles permettent de présenter les concours d'entrée dans les écoles d'agronomie ou les écoles vétérinaires.

Cette filière est proposée dans neuf établissements : à Amilly, au Rheu, à la Madeleine, à Limoges, Lyon, Marseille, Paris, Toulouse et Strasbourg.

Les prépas post-BTSA/BTS/DUT en 1 an peuvent également être envisagées après un BTSA ou un BTS de biologie, d'agriculture ou le DUT génie biologique.

Une dizaine de lycées agricoles en disposent. Accès sur dossier.

– Ecole d'ingénieurs

Diplôme d'ingénieur de l'Institut supérieur des sciences agronomiques, agroalimentaires, horticoles et du paysage spécialité agroalimentaire(Rennes).

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures" et "Après un Bac +2". D'autres possibilités de poursuites d'études existent, n'hésitez pas à vous renseigner.

J'ai besoin de plus d'infos

www.onisep.fr : fiches métiers, vidéos sur les études et les métiers...

Consultez les documents de l'ONISEP :

- Guide « L'entrée en 1re »
- Dossiers « choisir ses études supérieures » ; « classes préparatoires » ; « écoles d'ingénieurs »
- Dossiers « Après le bac »
- Diplômes Du CAP au BTS/DUT
- Dossiers Le dico des métiers
- Dossiers Quels métiers pour demain ?
- Parcours Les métiers de l'agriculture
- Voie Pro Les métiers de l'horticulture et du paysage
- Zoom Les métiers des industries alimentaires

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.

Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant : agronomie, alimentation, environnement, territoires

Statistiques

- dans l'académie de Montpellier : 226 candidats inscrits, 224 présentés, 179 admis (soit 79.91% de réussite).
- Au lycée Charlemagne - Carcassonne: 38 candidats inscrits, 38 présentés, 29 admis (soit 76.32% de réussite).
- Au lycée agricole Marie Durand – Rodilhan : 37 candidats inscrits, 37 présentés, 30 admis (soit 81.08% de réussite).
- Au lycée F. Bazille - Montpellier: 24 candidats inscrits, 24 présentés, 21 admis (soit 87.50% de réussite).
- Au lycée agricole – Castelnau Le Lez: 24 candidats inscrits, 24 présentés, 17 admis (soit 70.83% de réussite).
- Au lycée agricole La Condamine - Pézenas: 18 candidats inscrits, 18 présentés, 15 admis (soit 83.33% de réussite).
- Au lycée agricole – St Chély d'Apcher: 12 candidats inscrits, 11 présentés, 9 admis (soit 81.82% de réussite).
- Au lycée agricole Garcia Lorca – Théza : 27 candidats inscrits, 27 présentés, 21 admis (soit 77.78% de réussite).
- Au lycée privé Saint Joseph – Limoux : 14 candidats inscrits, 13 présentés, 11 admis (soit 84.62% de réussite).
- Au lycée privé agricole Bonne Terre - Pézenas: 22 candidats inscrits, 22 présentés, 16 admis (soit 72.73% de réussite).
- Au lycée privé agricole Terre Nouvelle – Marvejols : 10 candidats inscrits, 10 présentés, 10 admis (soit 100% de réussite).

Programme

Matières	Horaires hebdomadaires	
	Classe de 1 ^{ère}	Classe de Tle
Mathématiques	2 h 30	2 h 30
Technologie de l'informatique et du multimédia	30 min	30 min
Français	2 h	2 h
Philosophie	1 h	1 h
Histoire-géographie	1 h 45	1 h 45
Langue vivante 1	2 h	2 h
Langue vivante 2	2 h	2 h
Physique-chimie	2 h 15	2 h 15
Éducation socioculturelle	1 h 15	1 h 15
Sciences économiques, sociales et de gestion	1 h 30	1 h 30
Biologie-écologie	2 h 30	2 h 30
Éducation physique et sportive	2 h 30	2 h 30
Sciences et techniques agronomiques	1 h 45	1 h 45
Sciences et techniques professionnelles	3 h	3 h
Activités pluridisciplinaires	2 h 30	2 h 30

Examen

Épreuves anticipées

Epreuve	Coeff	Nature
Français	3 1 (CCF)	Écrit

Épreuves terminales

Epreuve	Coeff	Nature
Philosophie	1 0.5 (CCF)	Écrit
LV1	1.5 2.5 (CCF)	Écrit
LV2	1.5 2.5 (CCF)	Écrit
Histoire-Géographie	2 0.5 (CCF)	Écrit
Sciences économiques, sociales et de gestion Éducation socioculturelle	2 1 (CCF)	Écrit
Mathématiques - Technologie de l'informatique et du multimédia	3 1 (CCF)	Écrit
Physique-Chimie	2 1 (CCF)	Écrit
Biologie-Ecologie	4 3 (CCF)	Écrit
Sciences et techniques agronomiques – Sciences et techniques professionnelles	5 3 (CCF)	Écrit
Éducation physique et sportive	3 (CCF)	Pratique

Épreuves facultatives

Le candidat choisit 2 épreuves facultatives au maximum. Seuls les points >10 sont pris en compte.

Epreuve
pratiques physiques et sportives
langue vivante 3
hippologie et équitation
pratiques sociales et culturelles
Pratiques professionnelles

Notes :

(1) : Contrôle en cours de formation.