

ÉTUDIEZ
LES SCIENCES
DU VIVANT

POURSUITE D'ÉTUDES



AGRONOMIE

PRODUCTIONS ANIMALES

ALIMENTATION

PAYSAGE

VITICULTURE

STRATÉGIE ET GESTION

COMMERCE ET MARKETING

Nourrir le monde
d'intelligences

som maire



CHOISISSEZ LA BONNE FORMULE

- 12 Formule "étudiante"
- 13 Formule "alternance"

LES BTS EN 1 AN

- 15, 25 Consolider votre profil professionnel

LICENCES PROFESSIONNELLES

- 16 Productions animales: métiers du conseil en élevage (PA)
- 18 Agronomie (PV)
- 20 Aménagement paysager (AP)
- 22 Valoriser et commercialiser des produits alimentaires locaux (Valocal)
- 26 Marketing et commerce international des vins et terroirs (MVT)
- 28 Technico-Commercial en agriculture - Pilotage, innovation et commerce durables
- 30 Management de l'entreprise agricole (MEA)

AGRICADRE - CHARGÉ DE GESTION ET MANAGEMENT

- 32 Commerce et gestion



ÉTUDES SUPÉRIEURES À L'ESA

- 6 L'accompagnement à la carte
- 7 Ce qui va vous plaire
- 8 Une grande diversité de formations
- 10 Vous spécialiser ou acquérir une double compétence



POURSUITES D'ÉTUDES

- 14 Orientation Agrotechnique
- 24 Orientation Agrobusiness
- 34 Orientation Agrobusiness & Agrotechnique

BACHELOR

- 35 Agroécologie et systèmes alimentaires

INGÉNIEUR AGRONOME

- 36 • Le cursus Ingénieur ESA
• L'alternance
- 38 Des spécialités pour des métiers
- 40 Présentation des majeures

MASTER / MASTER OF SCIENCE

- 46 Master Développement des produits alimentaires locaux et traditionnels (Food Identity)
- 48 Master en vigne, vin et gestion du terroir (Vintage)



LES VALEURS

Bien plus qu'un diplôme :

l'ouverture, l'engagement, la solidarité et des compétences pour des métiers en **Agronomie - Environnement - Alimentation**

Une formation humaine pour renforcer la confiance en ses aptitudes personnelles

Le respect de l'environnement et de tous au quotidien dans ses pratiques professionnelles et personnelles

Le sens de l'engagement dans des projets associatifs, scientifiques, culturels, humanitaires en France et à l'international

La solidarité entre étudiants et acteurs de filières

www.groupe-esa.com



COMMENT INTÉGRER L'ESA?

Voir feuillet

L'ESA, ÉCOLE INTERNATIONALE

- 50 Vivre l'international

VIVEZ PLEINEMENT VOS ÉTUDES À ANGERS

- 52 Une vie associative riche: à chacun ses envies !



ANGERS VILLE ATTRACTIVE!

- 54 • 47 000 étudiants
 - Ville de proximité au cœur de la région ouest
- 55 • Ville qui privilégie les déplacements écologiques
 - Cité la plus verte de France

L'ESA S'ENGAGE



Scannez
et découvrez
la démarche
RSE de L'ESA



Labellisé en RSE

EN RESPECTANT, ENCOURAGEANT ET FAVORISANT L'ÉPANOUISSEMENT



EN 2024 Les étudiants de L'ESA organisent une campagne solidaire et collectent 6 tonnes de produits pour la Banque alimentaire.

EN 2024 L'ESA distribue 3 100€ de bons alimentaires.

EN FORMANT LES HOMMES ET LES FEMMES RESPONSABLES DE DEMAIN



EN 2024 L'ESA inaugure sa nouvelle chaire d'enseignement «Agricultures au féminin».

EN 2024 Près de 25% de nos étudiants bénéficient d'une mobilité internationale.

EN ASSURANT UNE GOUVERNANCE RESPONSABLE



EN 2024 L'ESA obtient les labels Lucie 26000 et Happy@ School.

EN INVENTANT LES MODÈLES AGRICILES ET ALIMENTAIRES DE DEMAIN



EN 2024 L'ESA pilote le projet ANR France 2030, Pulsar, pour la ré-émergence du lupin blanc dans nos champs et notre alimentation.

EN GARANTISSANT UNE GESTION DURABLE DES CAMPUS



DEPUIS 2019 ET RENOUVELÉ EN 2023 Le parc de L'ESA est labellisé Eco Jardin, la référence de gestion écologique.

DEPUIS 2023 L'ESA organise son digital cleanup, en mars de chaque année (recyclage matériel informatique et optimisation de la donnée).

17 OBJECTIFS DÉVELOPPEMENT DURABLE DÉFINIS PAR L'ONU

Les objectifs de développement durable nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils répondent aux défis mondiaux auxquels nous sommes confrontés, notamment ceux liés à la pauvreté, aux inégalités, au climat, à la dégradation de l'environnement, à la prospérité, à la paix et à la justice. Par ses missions et son organisation, L'ESA est directement concernée par ces objectifs définis par L'ONU.

Plus d'infos : onu.org



» Pour passer d'étudiant à professionnel. ««

Le dispositif d'ACCOMPAGNEMENT à la carte

À votre inscription, vous disposerez d'un **espace numérique privé** où vous trouverez les points de **contacts** en fonction de vos besoins. Il y a une **grande palette de services** que vous pourrez activer en toute discrétion, vous aurez alors auprès de vous des **collaborateurs et des étudiants spécifiquement formés pour vous orienter**.



Scolarité



Santé



Vie personnelle

Cap sur les ÉTUDES SUPÉRIEURES

L'ESA a mis en place un dispositif d'accompagnement tout au long du cursus de ses étudiants afin de les aider dès l'entrée à l'école à franchir le cap des études supérieures, puis de les accompagner dans leur réflexion sur leur parcours vers le monde professionnel.



ÉTUDES SUPÉRIEURES À L'ESA CE QUI VA VOUS PLAIRE

Les conditions de la RÉUSSITE

- **Autonomie** dans le travail et dans la vie personnelle
- **Notions** abordées **plus complexes**
- **Pédagogie plus concrète** et **pragmatique**
- **Rythme de vie à adapter**: alimentation, sommeil

La VIE ÉTUDIANTE

Excellents moyens d'intégration, le **Bureau des étudiants et les associations** sont des acteurs incontournables de la vie étudiante. Ils facilitent **les échanges, les liens d'amitié et l'entraide** entre les différentes promotions. L'ESA vous encourage à participer à la vie de l'établissement pour **votre épanouissement** tant personnel que professionnel.



Alexis BUTRUILLE,
responsable de la vie étudiante et
associative.

“ Je suis Alexis,
le responsable de la
vie étudiante et asso-
ciative de l'ESA !

Ma mission : t'accueillir au mieux pour faciliter ta vie d'étudiant et répondre à toutes tes questions : administratives, scolaires, événementielles, bien-être... ! Je suis là pour t'écouter, t'accompagner dans tes projets, et aussi pour épauler les associations étudiantes et les BDE ! Je suis aussi responsable du **Bureau des Ambassadeurs** qui regroupent les étudiants qui s'engagent à représenter et promouvoir l'école lors des salons, journées portes ouvertes, forums... Une vraie mission pour toi, futur étudiant de l'ESA ! Si tu veux en savoir plus ou simplement me rencontrer, je t'attends au Bureau Vie de Campus de la Villa Loyola ! ”



AVEC UN Bac +2 ou +3 POURUIVRE SES ÉTUDES À L'ESA

Pour poursuivre vos études, vous avez différents choix à faire. Quelle orientation métier désirez-vous ? Agrotechnique, agrobusiness, mixte. Quel diplôme : Bac +3, +4, +5 ? Quel rythme d'études ? Une vie à 100 % étudiante ou à 50 % professionnelle avec l'alternance.

Quel que soit votre projet, l'ESA vous accompagne jusqu'à l'obtention du diplôme et après.



PRODUCTIONS ANIMALES



HORTICULTURE & PAYSAGE



VITICULTURE & OENOLOGIE



AGROALIMENTAIRE



COMMERCE, GESTION, MANAGEMENT



ENVIRONNEMENT, ESPACES NATURELS



PRODUCTIONS VÉGÉTALES & AGROÉCOLOGIE

L'ESA en CHIFFRES

1500

entreprises partenaires en France et à l'international

+ de 125

ANS d'expérience

5

hectares de campus

+ de 50 formations

3 200

étudiants, apprentis et stagiaires

+ de 150 universités partenaires dans le monde

5 UNITÉS de recherche

+ de 200 salariés

1 médiathèque de 22 000 ouvrages, 220 périodiques

env. 400 intervenants

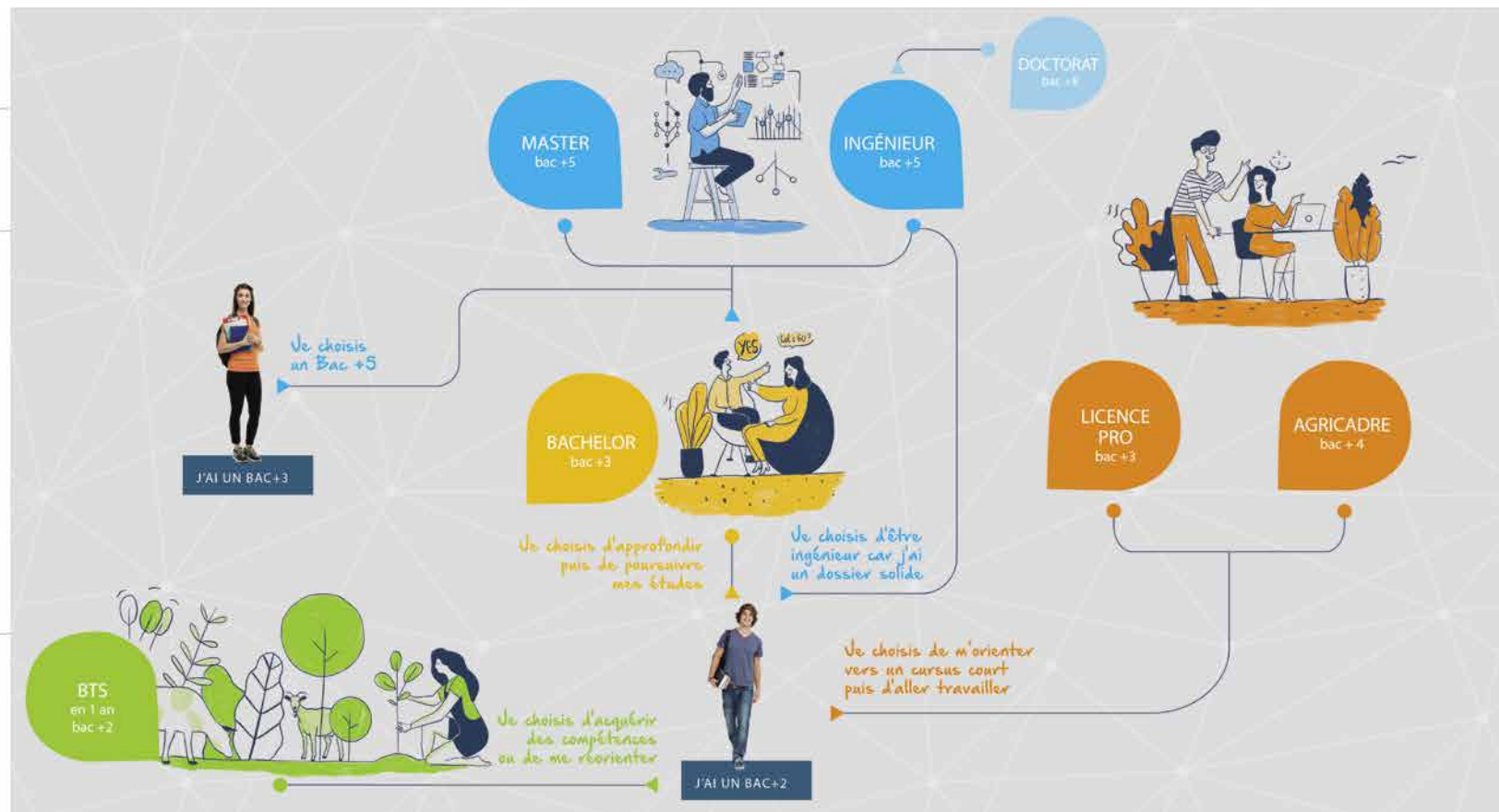
20 000 m² de bâtiment



Orientation AGROTECHNIQUE

- Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole (BTS en 1 an)
- Métiers du végétal : alimentation, ornement, environnement (BTS en 1 an)
- Aménagements paysagers (BTS en 1 an ; Licence pro)
- Valoriser et commercialiser des produits alimentaires locaux : transformation et vente (Licence pro)
- Agronomie (BTS en 1 an ; Licence pro)
- Productions animales (BTS en 1 an ; Licence pro)

L'ESA propose une grande diversité de formations.



Orientation AGROBUSINESS

- Technico-commercial (BTS en 1 an)
- Technico-commercial en agriculture : Pilotage, innovation et commerce durables (Licence pro)
- Management de l'entreprise agricole (Licence pro)
- Marketing et commerce international des vins et terroirs (Licence pro)
- Commerce et gestion (Agricadre)

Orientation AGROTECHNIQUE & AGROBUSINESS

- Agroécologie et systèmes alimentaires (Bachelor)
- Master Développement des produits alimentaires locaux et traditionnels (Food Identity)
- Master en Vigne, vin et gestion du territoire (Vintage)
- Ingénieur Agronome (Ingénieur)



FORMATION BAC +2, +3 ET + POUR SUIVRE SES ÉTUDES À L'ESA



René SIRET
Directeur général

“Continuer ses études ou se lancer dans la vie active ? C'est une décision importante, souvent le fruit d'un parcours, de rencontres et d'envie. L'ESA propose des formations diplômantes, soit pour compléter votre technique, avec des BTS en un an, soit pour acquérir un niveau supérieur, avec les Licences professionnelles, Bachelor (Bac +3), Agricadre (Bac +4), les Masters (Bac +5) ou le diplôme d'Ingénieur ESA (Bac +5).”

VOUS SPÉCIALISER ou ACQUÉRIR UNE DOUBLE COMPÉTENCE

// BTS 1 an (Bac +2) : consolidez votre profil professionnel.

Pour faire un BTS en 1 an, il vous faut être titulaire au minimum d'un Bac +2 : BTS Agricole ou non, DUT ou Licence 2 validés. **Les BTS en 1 an se font en alternance** (contrat d'apprentissage).

Les trois motivations les plus courantes de nos apprentis sont :

- **L'approfondissement de compétences :** par exemple, vous avez un BTS ACSE et vous choisissez un BTS Productions animales.
- **La complémentarité :** vous complétez votre BTS Métiers du végétal : alimentation, ornement, environnement (ex Productions horticoles) avec un BTS Technico-commercial.
- **La réorientation pour préparer un métier :** Par exemple, vous avez obtenu une Licence 2 Biologie et vous postulez en BTS Métiers du végétal : alimentation, ornement, environnement (ex Productions horticoles) ou Aménagements paysagers. De plus, cette année de BTS peut aussi être un préalable à une Licence professionnelle.



Anne PRUDHOMME
Responsable programme
Agricadre

“Avec un taux d'insertion élevé à des postes à responsabilité, Agricadre est un tremplin professionnel, accéléré par le parcours en apprentissage.”



Samuel CLOCHARD
Responsable
programme BTS

“Si vous recherchez une compétence complémentaire ou un approfondissement professionnel en lien avec le milieu professionnel, les BTS en 1 an sont tout indiqués.”

// Agricadre (Bac +4) : complétez votre profil.

Quelle que soit la filière technique agricole que vous maîtrisez (végétale, animale, spécialisée...), Agricadre la complétera en commerce et en gestion. Vous aurez ainsi un profil combinant technique et management, recherché par les professionnels. Agricadre est un cursus généraliste en deux ans accessible en apprentissage.



René SIRET
Directeur général de
l'ESA

“Les entreprises vous reconnaissent des qualités d'organisation et d'autonomie : vous obtenez des postes de cadres intermédiaires.”

// Licence pro (Bac +3) : approfondissez un thème.

Faire une Licence pro, c'est viser le premier niveau de diplôme supérieur européen (niveau L). Pendant 12 mois, vous construisez votre projet professionnel à partir de vos savoirs et maîtrises techniques acquises précédemment.

Vous approfondissez les thématiques de votre choix.

Vous pouvez également donner une dimension internationale à votre cursus en passant un semestre d'études à l'international.



Sébastien COUVREUR
Responsable
du programme Master

“Associer un Master et l'apprentissage propulse votre niveau d'expertise.”

// Master (Bac +5) : formation d'excellence.

Après un diplôme de niveau Licence (Bac +3), les Masters sont des formations d'excellence qui associent :

- dimension et reconnaissance internationales,
- expertise dans un domaine de compétence précis,
- double compétence technique et stratégique (marketing, management, commerce).

Des qualités développées en collaboration avec plusieurs partenaires internationaux.



Hélène RONGEOT
Responsable du programme
Bachelor

“Le Bachelor est construit pour vous accompagner vers un Master, une école d'Ingénieur ou rejoindre le monde professionnel.”

PÉDAGOGIE COLLABORATIVE ET PAR PROJET

// Bachelor Agroécologie et systèmes alimentaires (Bac +3) : tremplin vers un Bac +5.

En complétant vos compétences techniques, la troisième année du Bachelor ESA vous ouvre à l'international et vous donne des compétences transversales grâce à une pédagogie innovante : conduite de projet, management d'équipe, communication, renforcement scientifique et linguistique.



Christophe NAUDIN
Directeur du programme
Ingénieur

“Un Ingénieur ESA est un généraliste mobilisé sur les défis de la transition agroécologique et l'alimentation durable à toutes les étapes de la production à la transformation du vivant.”

DEVENIR INGÉNIEUR AGRONOME

// Ingénieur ESA (Bac +5) : pour des innovations responsables et des productions durables.

En formule étudiante ou par apprentissage, devenir Ingénieur Agronome ESA c'est choisir d'être un généraliste avec une expertise professionnelle. Vous aurez une connaissance approfondie d'un secteur d'activité grâce à l'une des 7 spécialités de l'ESA. Deux années pendant lesquelles vous individualiserez votre parcours de formation. Vos compétences seront acquises grâce à des apports théoriques, à l'expertise, à l'aide des enseignants, et à des mises en application concrètes avec les projets confiés par les entreprises, mais aussi grâce aux stages et aux séjours d'études à l'étranger.





FORMATION BAC +2, +3 et +
**CHOISISSEZ
LA BONNE FORMULE**

**Poursuivre ses études à l'ESA
c'est bénéficier d'un cadre
propice à votre épanouissement.
Vous vous enrichirez des échanges
avec les enseignants, avec les
autres étudiants lors des travaux
de groupe et dans les associations.**

Formule "étudiante"

PERSONNALISATION PROGRESSIVE de votre CURSUS

Poursuivre votre formation avec le statut étudiant, choisir la voie de l'apprentissage, préférer un contrat de professionnalisation et même suivre un enseignement à distance, les modalités proposées par l'ESA sont nombreuses et varient selon la formation souhaitée.

// Poursuivre des études en formation initiale

C'est continuer sa formation comme étudiant (cours en amphi, interventions de professionnels, travaux de groupes, apprentissage individuel) en profitant de la vie étudiante dans un ou plusieurs lieux de formation (activités sportives et culturelles, médiathèque, campus, etc.).

// Construire son parcours professionnel

Les étudiants acquièrent une formation théorique, doublée d'une expérience en situation professionnelle. Quelle que soit votre formation ou la formule choisie, l'ESA facilite l'acquisition de méthodes et techniques pour savoir se former et s'informer par soi-même.



Sécurité sociale et assurances étudiantes

En formation initiale, l'étudiant relève du régime social étudiant pour la Sécurité sociale. L'adhésion à une assurance complémentaire (mutuelle) est de la responsabilité de l'étudiant.

La formation initiale permet de prendre le temps d'affiner son projet professionnel.

Grâce aux différentes études de cas, sorties sur le terrain, voyages d'études et stages à réaliser tout au long du cursus, vous alternerez formation théorique et expérience professionnelle en France ou à l'international.

Formule "alternance"



L'EXPÉRIENCE de l'ENTREPRISE à son MAXIMUM

Du BTS en un an au diplôme d'Ingénieur, l'alternance, en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, implique pour les étudiants un rythme de périodes de cours et de périodes en entreprise.

// Choisir la formule « alternance » c'est:

- Acquérir une véritable expérience professionnelle.
- S'intégrer dans une équipe.
- Mettre directement en pratique au sein d'une entreprise les notions acquises en cours.
- S'appuyer sur une pédagogie qui part du vécu en entreprise.
- Bénéficier d'un double tutorat : le maître d'apprentissage ou tuteur (responsable dans l'entreprise choisie) et le professeur référent (au sein de l'école).
- Avoir un statut de salarié : congés payés, couverture sociale, rémunération, frais de déplacement.
- Suivre une formation sans frais de scolarité.

Selon les formations, il existe deux types de contrat possibles pour la formule « alternance » :

- **L'apprentissage ** : pour les jeunes de 16 à 29 ans révolus (justifiant d'un niveau scolaire en adéquation avec la formation).
- **Le contrat de professionnalisation ** : pour les jeunes de 16 à 25 ans révolus et aussi pour les demandeurs d'emploi (sans condition d'âge) dans une démarche de réorientation professionnelle.



Cédric BÉLOUIN

Cultilait, maître d'apprentissage de Karly HERSANT

“ C'est très important de former, de transmettre notre expérience et notre savoir-faire à la nouvelle génération qui sera à notre place demain. ”

Formation "tout au long de la vie"

Certaines formations de l'ESA sont accessibles en :

- **Formation à distance ** : cerca.groupe-esa.com
- **Validation des acquis de l'expérience (VAE) :** vae.groupe-esa.com
- **Formation continue pour adultes ** : formation-continue.groupe-esa.com

Un CFA RECONNU

Chaque année au CFA de l'ESA, ce sont plus de 1000 apprentis qui sont accueillis, répartis dans des formations du BTS agricole au diplôme d'Ingénieur. Une quarantaine de formateurs et de responsables de formations assurent le suivi des apprentis, tant pendant les périodes en entreprise que lors des sessions de cours. Ils entretiennent aussi des contacts réguliers avec les maîtres d'apprentissage afin de garantir l'adéquation entre les attentes de chacun. Le CFA de l'ESA, c'est l'accès à un réseau déjà existant de plus de 1 500 entreprises et professionnels.

Tous les détails des formations en formule « alternance » : alternance.groupe-esa.com

Qualiopi
processus certifié 

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences

Financement, logement, vie étudiante...

À la prochaine rentrée vous serez étudiant, apprenti ou en contrat de professionnalisation. Les pages **Campus** sont construites comme un véritable Guide Étudiant.



1

Orientation AGROTECHNIQUE

Vous souhaitez évoluer dans des domaines techniques :

- Produire, aménager ou transformer le vivant
- Créer de la valeur, en économisant et protégeant les ressources
- Agir pour et sur le terrain

- Expérimenter et innover dans les secteurs agri et agro
- Contrôler la qualité des produits et procédés
- Auditer et conseiller
- Appliquer et transmettre son expertise en France ou à l'international

J'ai le choix :

Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole

✓ BTS en 1 an

Métiers du végétal : alimentation, ornement, environnement

✓ BTS en 1 an

Aménagements paysagers

✓ BTS en 1 an

✓ Licence pro

Valoriser et commercialiser des produits alimentaires locaux

✓ Licence pro

Agronomie

✓ BTS en 1 an

✓ Licence pro

Productions animales

✓ BTS en 1 an

✓ Licence pro



bts.groupe-esa.com

LES BTS EN 1 AN

CONSOLIDER VOTRE PROFIL PROFESSIONNEL

Un BTS en 1 an permet d'approfondir vos compétences, de jouer la complémentarité ou de vous réorienter.

- BTS Aménagements paysagers 
 - BTS Agronomie et cultures durables (ex Agronomie et productions végétales) 
 - BTS Gestion et protection de la nature 
 - BTS Productions animales 
 - BTS ACSE, Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole 
 - BTS Métiers du végétal : alimentation, ornement, environnement (ex Productions horticoles) 
- Ces deux derniers BTS sont également proposés avec une orientation Agriculture Biologique en formule à distance.



"Formule alternance" 

"Apprentissage" 

"Formule à distance" 

Pour plus d'infos :
scannez
le QR code BTS



cerca
by
esa
L'ÉCOLE SUPÉRIEURE
DES AGRICULTURES

L'enseignement à distance vous attire,
toutes les formations à distance
Cerca by ESA sont à retrouver sur :
cerca.groupe-esa.com

Quelles DIFFÉRENCES avec un BTS EN 2 ANS ?

- **Cours :** vous suivez le cursus de 2^e année et vous avez des cours de rattrapage pour les enseignements de 1^{re} année.
- **Dispenses :** les modules du domaine général, tels que « Traitement de données, informatique », « Technique d'expression, communication », « Éducation physique et sportive », « Anglais » donnent lieu à des dispenses de cours.
- **Examen :** il se déroule uniquement en épreuves terminales, avec dispenses de certaines épreuves. Le diplôme ne peut être obtenu avec mention compte tenu des dispenses.
- **Durée :** 1 an au lieu de 2.
- **Diplôme :** c'est le même qu'en deux ans.



LICENCE PRO PRODUCTIONS ANIMALES (PA) : MÉTIERS DU CONSEIL EN ÉLEVAGE

Vous voulez devenir conseiller ou technico-commercial en productions animales. Diagnostic technique, conseil, actions commerciales et travail d'équipe seront au cœur de votre avenir professionnel. Donnez une dimension mondiale à votre parcours en faisant des stages à l'international. Obtenez deux diplômes : une Licence pro Productions animales et le Bachelor's Degree néerlandais.



Marie-Charlotte DELAROCHE

“ Je fais le métier qui me plaît ” grâce à la Licence et à l'apprentissage. Aujourd'hui, je suis 50 éleveurs après l'édition des résultats du contrôle laitier. Toute la méthodologie du conseil en élevage me permet d'appréhender sereinement les rencontres avec les agriculteurs et j'applique tous les jours les cours de zootechnie. ”

Un SECTEUR ATTRACTIF en MUTATION

// Les Pays de la Loire :

2 exploitations sur 4 sont orientées vers l'élevage.

La 1^{re} région française productrice de viande bovine.

La 2^e pour l'élevage de porc.

17 % de la viande bovine française et 16 % du lait français y sont produits.

// La Licence PA de l'Université d'Angers et de l'ESA :

• Pour être accompagné dans la construction de son projet professionnel et la recherche d'entreprises d'alternance et de stage en profitant du réseau de l'ESA : des coopératives (Agrial, Cooperl, Terrena, Eureden...), des entreprises (Avril, Charal, Gènes Diffusion, Hendrix Genetics, Néolait, Sodiaal Union, etc.), des chambres d'agriculture et instituts techniques.

• Pour être au cœur des réflexions sur les systèmes d'élevage.

• Pour assister aux colloques et interventions proposées dans l'école : la Leçon inaugurale, de nombreuses conférences, Les rendez-vous de l'agriculture connectée, Les carrefours de la recherche animés par les chercheurs de l'ESA.

// Se préparer à quels métiers précisément ?

Pour les coopératives, les firmes d'alimentation animale, les groupements de producteurs ou les chambres d'agriculture.

Technicien conseil en productions animales
au sein de coopératives, firmes d'alimentation animale, groupement de producteurs, chambre d'agriculture

Technico-commercial : bovins lait et viande, porcs, volailles, lapins

Technicien de contrôle laitier ou technicien de contrôle de performance

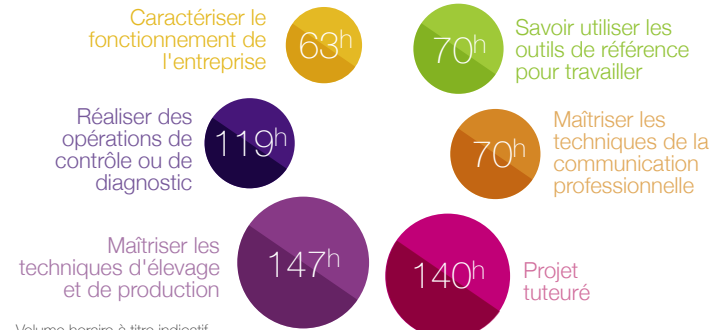


95%
de taux de réussite à l'examen*.

* Résultats 2024. Plus d'indicateurs de réussite sur : www.groupe-esa.com

Licence.groupe-esa.com

// Programme des enseignements sur un an



// Une Licence pro pour développer quelles compétences ?

• **Des compétences techniques** (nutrition, reproduction, santé animale, conduite d'élevage) pour augmenter et structurer le conseil, l'audit en productions animales.

Option au choix :

- Production laitière,
- Production de viande bovine,
- Productions monogastriques : porc et volaille.

• Compétences de conseil :

Réalisation de 2 audits en exploitation, suivi de cours sur l'approche globale des exploitations, le raisonnement technico-économique en élevage, l'action commerciale, l'accompagnement aux changements.

• Des compétences professionnelles transversales :

Gestion de projet, méthodes d'enquêtes, animation de réunion, analyse de filière, veille documentaire, communication en français et en anglais.

// Selon quelles méthodes pédagogiques ?

- **Par des cours**, des travaux en groupe, des cas terrain, l'intervention de professionnels.
- **Un projet tuteuré** pour travailler les problématiques actuelles des filières.
- **Visites d'entreprises, d'élevages, travaux pratiques** : boucherie, pointage, dissections...

// Expérience en entreprise

26 semaines en France

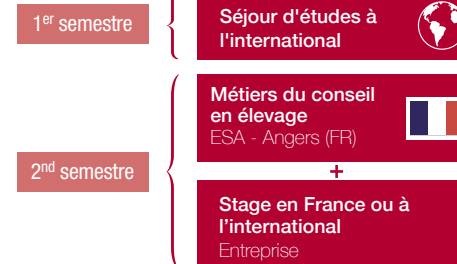
12 à 16 semaines en France ou à l'international



OPTION INTERNATIONALE

Pour les étudiants, possibilité de partir 6 mois en séjour d'études dans une université partenaire pendant le premier semestre. Vous y améliorerez votre anglais, et y découvrirez un modèle agricole innovant ainsi qu'une pédagogie et une culture différentes.

// Coursus international



// Financement

Éligible à la bourse Erasmus.

// Expérience en entreprise

9 semaines en France ou à l'international.



Lieux et partenaires
Deux lieux de formation possibles :
• **Cursus français** : ESA Angers, diplôme délivré par l'Université d'Angers - UFR Sciences.
• **Cursus à l'international**
Dans une des universités partenaires

Code RNCP : 30159



LICENCE PRO AGRONOMIE

Pour toutes PRODUCTIONS VÉGÉTALES, la Licence pro est orientée conseil, accompagnement à l'innovation, sélection ou expérimentation. Vous pouvez réaliser votre alternance partout en France.

Donnez une dimension mondiale à votre parcours en faisant des stages à l'international.

Au cœur de l'INNOVATION VÉGÉTALE

// Venir en Anjou :

- Pour la production et la sélection de semences (production de 22 % des semences fourrage et gazon, 15 % des semences potagères et florales) et les implantations des acteurs majeurs que sont la SNES, le SEMAE, la FNAMS, Limagrain, Vilmorin, Béjo, etc.
- Pour le bassin maraîcher au 4^e rang national et l'arboriculture.
- Pour découvrir nos coopératives de : Terrena, la CAVAC, Océane... et grandes entreprises.



// La Licence Agronomie de l'Université d'Angers et de l'ESA :

- Pour être au cœur des réflexions sur les systèmes innovants et l'agroécologie.
- Pour assister aux colloques et interventions proposés dans l'école : La leçon inaugurale, le carrefour de l'innovation agronomique, les rendez-vous de l'agriculture connectée et de nombreuses conférences, les carrefours de la recherche animés par les enseignants chercheurs de l'ESA.
- Pour être accompagné dans la construction de son projet professionnel et la recherche d'entreprises d'apprentissage et de stage en profitant du réseau de l'ESA : des coopératives et négoce (Axereal, CAVAC, Terrena, Eureden, Agrial), des instituts techniques (entre autres INRAE, Arvalis, Terre Inovia), des semenciers (Cerience, Limagrain, Syngenta, Corteva agriscience, etc.), des entreprises (Philagro, Antedis, Staphyt, Phyliae).
- Pour le Campus du végétal d'Angers qui réunit les acteurs de l'enseignement supérieur et de la recherche (Université d'Angers, ESA, INRAE, Agrocampus, Végépolys).

// Se préparer à quels métiers précisément ?

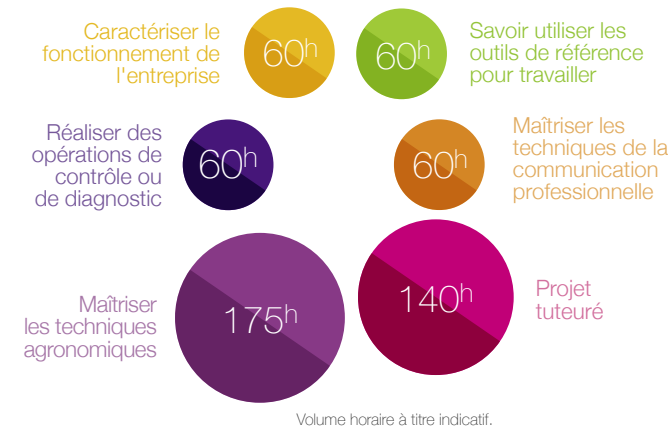


91%
de taux de réussite à l'examen*.

* Résultats 2024. Plus d'indicateurs de réussite sur : www.groupe-esa.com

Licence.groupe-esa.com

// Programme des enseignements sur un an



// Une Licence pro pour développer quelles compétences ?

- Des compétences techniques pour s'ouvrir et approfondir le conseil, les productions végétales centrées sur les innovations.
- Option aux choix :
 - **Agroécologie** : biodiversité fonctionnelle, sol, cultures plurispécifiques, mise en œuvre de pratiques agroécologiques.
 - **Conduite de culture/Agriculture de précision** : agromachinisme, protection des plantes, techniques culturales/agriculture de précision, intercultures, choix des intrants.
 - **Sélection Expérimentation** : schémas de sélection et outils, génétique, dispositifs expérimentaux, analyses d'essais, 2nd semestre en anglais.
- Des compétences professionnelles transversales : communiquer en situation professionnelle, réseaux sociaux, gestion de projet, collaborer en équipe, analyse filière, management.

// Selon quelles méthodes pédagogiques ?

- Par des cours, des travaux en groupe, des cas de terrain, des visites.
- Un projet tuteuré avec un commanditaire professionnel pour travailler les problématiques actuelles des filières.
- Intervention de professionnels.

// Expérience en entreprise

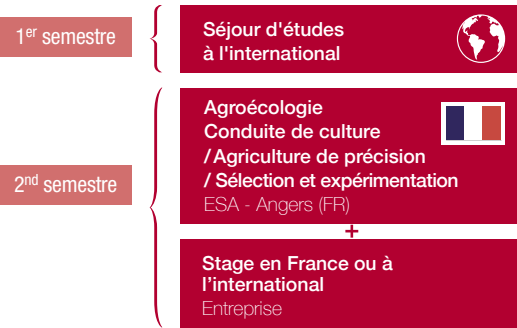
fa 33 semaines en France
fe 12 à 16 semaines en France ou à l'international



OPTION INTERNATIONALE **fe**

Pour les étudiants, possibilité de partir 6 mois en séjour d'études dans une université partenaire pendant le premier semestre. Vous y améliorerez votre anglais, et y découvrirez un modèle agricole innovant ainsi qu'une pédagogie et une culture différentes.

// Coursus international



// Financement

Éligible à la bourse Erasmus.

// Expérience en entreprise

fe 9 semaines en France ou à l'international.



université angers

Lieux et partenaires

Deux lieux de formation possibles :

- **Cursus français** : ESA Angers, diplôme délivré par l'Université d'Angers - UFR Sciences.
- **Cursus à l'international** : Dans une de nos universités partenaires.
- **Option agroécologie** en partenariat avec le lycée Les Vergers à Dol-de-Bretagne.

Code RNCP : 30043

LICENCE PRO AMÉNAGEMENT PAYSAGER (AP)

Vous voulez concevoir et piloter des projets d'aménagement paysager écoresponsables ?

- Apprenez à convaincre par des présentations efficaces, avec l'aide de l'infographie.
- Organisez et planifiez un chantier puis sa gestion durable (nouvelle option en apprentissage).
- Participez à des aménagements ou à la gestion d'espaces paysagers.

SE SPÉCIALISER en INFOGRAPHIE en CONDUITE DE CHANTIER

// Venir en Anjou :

- Pour sa réputation justifiée de **Jardin de la France** et la douceur angevine chère aux poètes.
- Pour **ses jardins remarquables** et le **Val de Loire**, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco.
- Pour **son dynamisme** dans l'innovation autour du **paysage** et du **végétal** avec le **pôle de compétitivité Végépolys**.



// La Licence AP à l'ESA, un titre universitaire :

- Pour être **au cœur des réflexions** sur la **gestion écologique des espaces** et sur l'adaptation des métiers du paysage.
- Pour bénéficier de **la seule Licence en enseignement à distance en France** et des 90 ans d'expérience de l'ESA dans cette pédagogie, enrichie par les innovations numériques.
- Pour gagner en expérience grâce à l'une des **rares licences en apprentissage** proposées en France.
- Pour **être accompagné** dans la **construction de son projet professionnel**, pour son premier emploi comme pour une nouvelle orientation.
- Pour être **soutenu dans la recherche d'apprentissage et de stages** en activant le réseau de l'ESA : des bureaux d'études privés (Didier Danet, Louis Benech, Interscene, L'Anton et associés...); des entreprises paysagistes; des collectivités (Angers, Nantes, Brest, Les Yvelines, etc.) et ce partout en France.

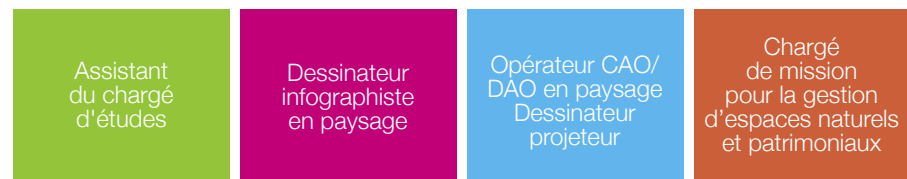
// Se préparer à quels métiers précisément ?

Pour les entreprises paysagistes avec bureau d'études :



Pour les structures d'enseignement dans le domaine du paysage :

Pour les bureaux d'études, les agences de paysage ou les collectivités territoriales :



// Une formation pour développer quelles compétences ?

La Licence s'appuie sur le **bagage technique acquis** en niveau 5 (Bac +2) : connaissance des plantes, des matériaux, des techniques de construction... pour vous rendre capable d'assumer ou de participer à des projets de conception paysagère.

- **Compétences techniques mobilisées (2 semestres) :**
En réponse aux attentes des clients, **savoir analyser des sites et concevoir des aménagements.**

fa fa fe L'infographie permet de présenter vos projets de manière convaincante grâce à un approfondissement de compétences techniques : CAO/DAO (Autocad), retouches d'images (Photoshop), présentation de projet (SketchUp, InDesign, Système d'Information Géographique).

fa fe Conduite de chantier et gestion écoresponsable des espaces : Être en mesure d'assurer la gestion et le suivi technique, humain et écologique, de chantiers et d'espaces paysagers.

- **Des compétences professionnelles transversales :**
Pouvoir gérer des projets d'envergure grâce à l'élargissement des capacités de raisonnement, d'adaptabilité, et à l'affirmation de compétences transversales : communication et gestion de projet.

// Selon quelles méthodes pédagogiques ?

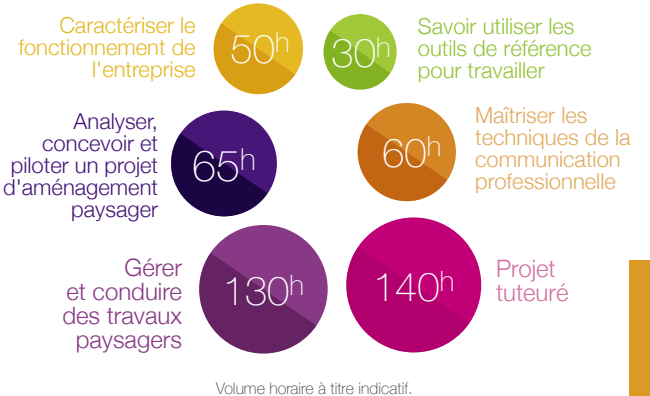
- Des **intervenants professionnels** : des paysagistes, des infographistes, des conducteurs de travaux.
- Des **travaux issus de réalisations de terrain** pour adopter les pratiques et le souci de la qualité face à des clients exigeants : analyse d'un site ; conceptions pour des espaces publics ou des jardins privés.
- Des **tutoriels d'infographie** et d'autres supports médiatisés sur une **plate-forme numérique** pour les stagiaires de l'enseignement à distance.

// Expérience en entreprise

- fa** 29 semaines en entreprise pour les apprentis avec une alternance adaptée : des périodes en entreprise de plus en plus longues.
- Un projet tuteuré pour travailler en bureau d'études, prestataire d'un client réel à qui vous présenterez vos propositions.
- fe** 12 semaines de stage en entreprise minimum.

- fa** L'option infographie est accessible en enseignement à distance : **cerca.groupe-esa.com**

// Programme des enseignements sur un an **fa**



OUVREZ vos HORIZONS

// Poursuite d'études

L'objectif premier de la Licence pro est l'insertion professionnelle directe. Néanmoins chaque année quelques étudiants poursuivent : **en école d'Ingénieur, en Master dans un autre établissement.** Le **diplôme d'État de paysagiste** (ex-diplôme de Paysagiste DPLG) est également ouvert aux Licences.



// Ouverture culturelle

Discussions et travaux sur les **innovations** ; sur l'approche du **projet de paysage** ; sur l'**agriculture urbaine**.

100% de taux de réussite à l'examen*

* Résultats 2024.
Plus d'indicateurs de réussite sur www.groupe-esa.com



La Licence se déroule à l'ESA Angers, diplôme délivré par l'Université d'Angers - UFR Lettres.

Code RNCP : 29733

Elsa
LP AP,
option Conduite de Chantier
et gestion écoresponsable
des espaces

“ Ce qui m'a attirée dans cette formation

c'est le côté éco-responsable et la découverte de la conduite de chantier, que je fais aujourd'hui dans mon apprentissage.

La polyvalence entre le bureau et le terrain et le contact avec l'humain sont les vrais plus de cette formation. Mais l'ESA c'est aussi des nouvelles rencontres, une bonne ambiance entre les élèves et la découverte d'une région riches en espaces verts. ”



Nouveau programme

LICENCE PRO VALORISER ET COMMERCIALISER DES PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX

Vous voulez être acteur de l'économie locale, du développement de produits alimentaires locaux ? Venez compléter votre formation technique et commerciale en travaillant sur des projets de valorisation de ces produits au cœur de filières émergentes.

Ajoutez de la valeur aux produits locaux, maîtrisez leur mise en marché et appréhendez la gestion logistique particulière de ce type de produits pour favoriser l'économie locale !

Valorisation, innovation, transformation des produits alimentaires locaux

// La région Pays de la Loire : un véritable garde-manger à votre porte !

Presque toutes les productions agricoles et les filières sont présentes : des légumes, des fruits, du lait, de la viande, des poissons, du vin, du pain... Un tissu professionnel riche, varié, dynamique composé de plus de 96% de PME du secteur agroalimentaire. Une des principales régions pour la production sous signe de qualité.



Une région qui développe les réseaux d'acteurs locaux :

Vente à la ferme Restauration Logistique de proximité Négociation AMAP
Événementiel Labels Ferme pédagogique Stratégie commerciale Chaîne logistique
Distributeur automatique Marchés Magasin de producteurs Drive fermier Distribution
Atelier de transformation E-commerce Restauration collective Marques locales

// La demande en produits locaux est en plein essor

Les consommateurs souhaitent se rapprocher du producteur et consommer de manière plus responsable. Le local permet de renouer ce lien et de valoriser le travail du producteur/transformateur, et de dynamiser l'économie locale.

Mais ce développement nécessite d'avoir une vision globale sur la valorisation de ces produits : apporter de la valeur à travers la transformation, la production sous cahiers des charges, une stratégie commerciale adaptée, une gestion logistique pertinente qui permette d'optimiser toutes les étapes de la fourche à la fourchette.

// La Licence pro de l'Université d'Angers et de l'ESA :

Pour être au cœur d'un dispositif d'enseignement supérieur et de recherche renommé (14 organismes de recherche et d'enseignement supérieur).

Pour bénéficier de l'expertise de l'unité de recherche du GRAPPE dont les travaux portent sur l'approche multicritère de la qualité et de la typicité des aliments.

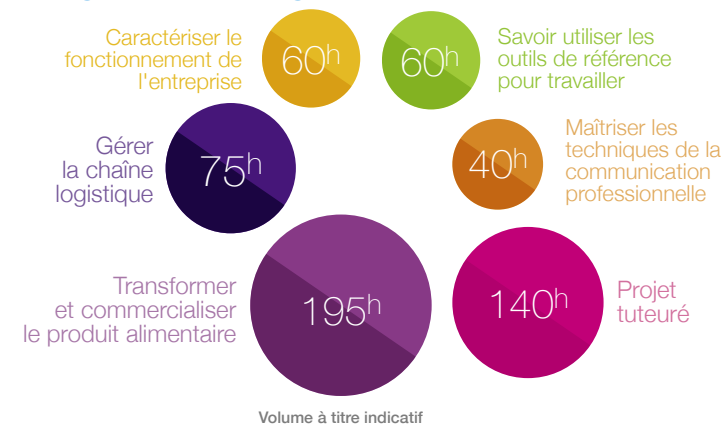
Pour assister aux colloques et interventions proposés par l'école : La leçon inaugurale, nombreuses conférences, Les carrefours de la recherche animés par les doctorants et enseignants chercheurs de l'ESA, etc.

Pour être accompagné dans la construction de son projet professionnel en profitant du réseau de l'ESA.



Licence.groupe-esa.com

// Programme des enseignements sur un an



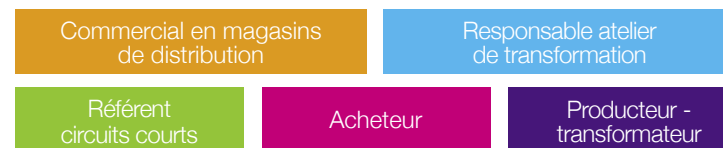
// Une formation pour développer quelles compétences ?

Pour avoir une vision globale de la valorisation des produits locaux, être acteur de l'économie locale, dynamiser le lien entre les acteurs locaux, promouvoir les produits locaux de qualité et maîtriser leur distribution.

- **Connaissances techniques de base sur les matières premières** et leur transformation, qualité et maîtrise sanitaire des produits, réglementation, traçabilité.
- **Commerciales** : circuits de commercialisation, étude de marché, marketing, stratégie commerciale, business plan, techniques de vente.
- **Chaîne logistique** : gestion des stocks et approvisionnements, achats, pilotage des flux, organisation du transport (dont logistique de proximité et impact environnemental).

// Se préparer à quels métiers précisément ?

Commercial ou acheteur en points de vente de proximité ou GMS, coopératives et grossistes du local, acteur dans la logistique des produits locaux, entrepreneur en exploitation agricole avec ou sans transformation, responsable d'atelier de transformation, conseiller technique en syndicat professionnel, chambres d'agriculture ou collectivités.



// Selon quelles méthodes pédagogiques ?

- Des cours, études de cas, mises en pratique, projets en groupe, visites et accueil de professionnels, organisation d'un événement.
- Un projet tuteuré au service d'une entreprise ou permettant de développer votre propre projet professionnel.

OUVREZ vos HORIZONS

// Entrepreneuriat

Les étudiants qui ont un projet de création d'entreprise peuvent, sous conditions, bénéficier du statut d'étudiant entrepreneur.

// Expérience en entreprise

Fe : 12 à 16 semaines de stage.

Fa : 17 semaines au CFA / 23 semaines en entreprises.



Code RNCP : 30055

2

Orientation AGROBUSINESS



Vous souhaitez vous orienter vers des fonctions commerciales, marketing ou de gestion :

- Valoriser les produits de terroirs en France et à l'international.
- Négocier en B to B ou B to C.
- Développer de nouvelles formes de commerce.

- Vendre des produits et des services.
- Contribuer à la stratégie commerciale et marketing.
- Auditer et conseiller.
- Analyser et piloter des activités en intégrant finance et gestion.

J'ai le choix :

Commerce
 ✓ BTS en un an
 ✓ Licence pro
 ✓ Agricadre

Gestion
 ✓ Licence pro
 ✓ Agricadre

Marketing
 ✓ Licence pro
 ✓ Bachelor
 ✓ Agricadre



bts.groupe-esa.com



LES BTS EN 1 AN

CONSOLIDER VOTRE PROFIL PROFESSIONNEL

Un BTS en 1 an permet d'approfondir vos compétences, de jouer la complémentarité ou de vous réorienter.

BTS Technico-commercial

3 spécialités :

- Univers jardin et animaux de compagnie
- Alimentation et boisson
- Biens et services pour l'agriculture

// Modalités pédagogiques

Alternance : formation rémunérée en alternance école/entreprise (toutes les 2 à 3 semaines).



"Formule alternance"

Plus d'infos sur
les programmes
**BTS : scannez
le QR code**



Quelles DIFFÉRENCES avec un BTS EN 2 ANS ?

- **Cours :** vous suivez le cursus de 2^e année et vous avez des cours de rattrapage pour les enseignements de 1^{re} année.
- **Dispenses :** les modules du domaine général, tels que « Traitement de données, informatique », « Technique d'expression, communication », « Éducation physique et sportive », « Anglais » donnent lieu à des dispenses de cours.
- **Examen :** il se déroule uniquement en épreuves terminales, avec dispenses de certaines matières. Le diplôme ne peut être obtenu avec mention compte tenu des dispenses.
- **Durée :** 1 an au lieu de 2.
- **Diplôme :** c'est le même qu'en deux ans.



LICENCE PRO MARKETING ET COMMERCE INTERNATIONAL DES VINS ET TERROIRS (MVT)



Les métiers du commerce et/ou du marketing vous attirent ? Vous voulez faire carrière dans le vin ? En 1 an, cette licence vous permettra d'acquérir les compétences et la confiance nécessaires pour travailler dans la filière.

OUVREZ vos HORIZONS



Le WSET est un vrai passeport pour une carrière à l'international, passez-le dans les locaux de l'ESA à tarif préférentiel.



Bastien Brunet

“Ce qui m'a séduit dans la formation, c'est le côté professionnel avec tous les aspects techniques du vin, notamment dans sa fabrication, mais aussi le côté plus général avec les cours sur la communication et le marketing, associés à des interventions de professionnels, qui rendent la formation très concrète. J'aimerais continuer vers un master en management des entreprises viti-vinicoles pour ensuite m'orienter dans la partie commerciale de ces entreprises.”

AU CŒUR DU VAL DE LOIRE > DÉCOUVREZ LA 3^e PLUS GRANDE RÉGION VITICOLE DE FRANCE

// Le vin est le 3^e produit français le plus exporté après les Airbus et les cosmétiques.

Venez faire vos études dans une des régions viticoles les plus dynamiques et intéressantes de France ! Avec plus de 50 appellations réparties sur 57 000 hectares, le Val de Loire offre une palette complète de vins depuis le blanc sec au vin doux en passant par les rouges, rosés et fines bulles.



// Une ouverture incomparable :

Choisissez la licence pro MVT pour :

- Bénéficier de l'expertise d'un grand nombre d'intervenants professionnels.
- Développer votre réseau dans la filière viticole.
- Travailler sur des projets innovants avec des entreprises partenaires.
- Visiter des entreprises viticoles de toutes tailles.
- Déguster de nombreux vins.
- Être au cœur des réflexions de l'unité de recherche GRAPPE de l'ESA.
- Être accompagné dans la construction de son projet professionnel.
- Profiter de la vie étudiante à l'ESA et assister aux colloques et interventions proposées.

// Se préparer à quels métiers précisément ?

Les jeunes diplômés sont employés dans des structures telles que : vignerons indépendants, négociants, caves coopératives, agences de communication spécialisées, syndicats d'appellation, importateurs, cavistes, grossistes, agents.

Quatre métiers sont majoritairement exercés par les diplômés de la Licence professionnelle MVT :

Chargé de marketing

Commercial export/France

Assistant administration des ventes

Chargé d'œnotourisme

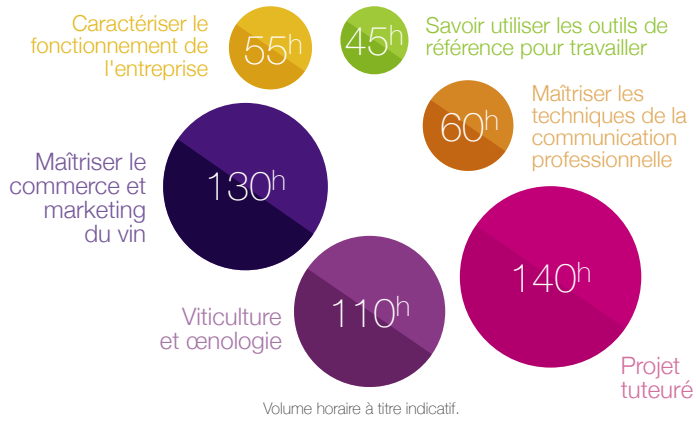
97% de taux de réussite à l'examen*

* Résultats 2024. Plus d'indicateurs de réussite sur : www.groupe-esa.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Licence.groupe-esa.com

// Programme des enseignements sur un an



// Une formation pour développer quelles compétences ?

- **Des compétences techniques :** viticulture, œnologie, géologie, analyse sensorielle, dégustation et terroirs.
- **Des compétences commerciales :** culture générale du vin, mise en place d'une stratégie marketing, international.
- **Des compétences professionnelles transversales :** communication en français et en anglais, gestion de projets, méthodes d'enquête, animation de réunions, analyse de la filière viticole.

// Une option à choisir (2nd semestre)

- **International Wine Business (en anglais) :** offre commerciale, prospection, négociation, logistique, fidélisation.
- **Marketing & communication digitale :** outils de communication, packaging, événementiel, fidélisation, réseaux sociaux, relations partenaires.

// Selon quelles méthodes pédagogiques ?

- **Par des cours, travaux de groupe,** visites de domaines, interventions de professionnels, dégustations.
- **Un projet Consulting tuteuré avec une entreprise** pour travailler sur les problématiques commerciales de la filière viticole.

// Expérience en entreprise

- Jusqu'à 32 semaines d'alternance en entreprise en France sur plusieurs périodes
- 12 à 16 semaines en France ou à l'international



OPTION INTERNATIONALE

Pour les étudiants, possibilité de partir 6 mois en séjour d'études dans une université partenaire pendant le premier semestre. Vous y améliorerez votre anglais, et y découvrirez un modèle agricole innovant ainsi qu'une pédagogie et une culture différentes.

// Cursus international



// Financement

Éligible à la bourse Erasmus.

// Expérience en entreprise

8 semaines en France ou à l'international.

Lieux et partenaires
Deux lieux de formation possibles :

- **Cursus français :** ESA Angers, diplôme délivré par l'Université d'Angers - UFR Sciences.
- **Cursus à l'international** dans une de nos universités partenaires.



© Angers Loire Tourisme / J.F. Évrard

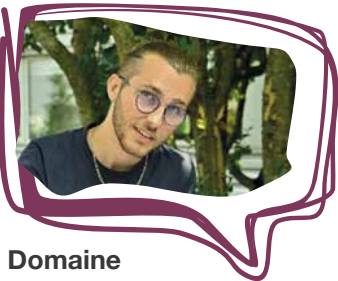
Code RNCP : 30146



LICENCE PRO TECHNICO-COMMERCIAL EN AGRICULTURE



Vous recherchez une formation spécialisée dans le commerce des filières agricoles, horticoles ou alimentaires ? Vous êtes passionné par l'agro-équipement ou le machinisme ? Porter des innovations (produits, services, outils digitaux), travailler en équipe, élaborer des stratégies commerciales seront au cœur de votre futur professionnel.



Yann Domaine
LP TC en alternance

“Après un BTS Productions horticoles, j'ai pu trouver dans la licence pro TC ce qu'il me manquait pour réaliser mon projet de devenir chef d'entreprise : des connaissances en commerce, management et gestion. Pour le moment, je suis dans une entreprise dans laquelle j'effectue de la préparation de commandes pour les professionnels, du choix des végétaux et fournitures au suivi de la livraison. J'exerce aussi différentes missions dans la communication comme de la création du nouveau catalogue, du nouveau site internet, dans le commerce avec de la prospection par exemple.”

PILOTAGE, INNOVATION et COMMERCE durables

// Venir en Anjou, c'est :

- **Pouvoir être acteur dans des filières variées :** élevage, horticulture, semences, maraîchage...
- **S'imprégner de la diversité des structures en termes de taille, d'organisation et de stratégies.**

// La Licence pro TC de l'Université d'Angers et de l'ESA :

Choisir la Licence Technico-commercial c'est :

- **Être accompagné dans la construction de son projet professionnel** et la recherche d'entreprises d'apprentissage et de stage en profitant du réseau de l'ESA : coopératives, négociés, concessions agricoles, constructeurs en machinisme, fournisseurs d'intrants, supermarchés, jardineries, pépinières...
- **Avoir une connaissance pointue des acteurs des filières** pour développer des partenariats commerciaux durables.
- **Une personnalisation des parcours** à travers les différentes applications proposées et définies avec les entreprises d'accueil.

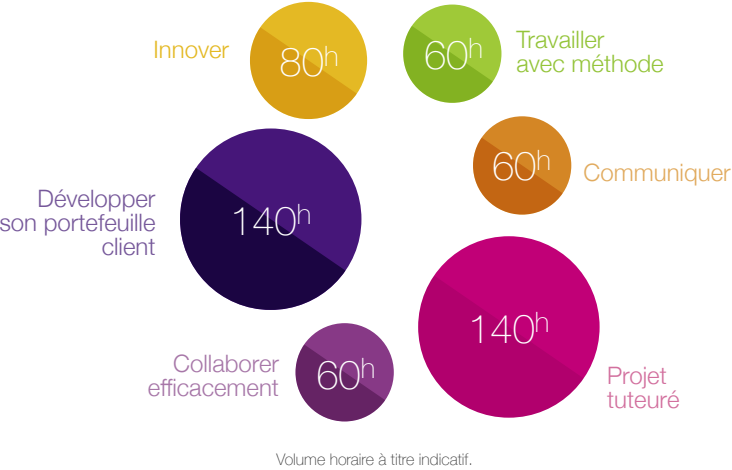
// Se préparer à quels métiers ?

Cinq métiers sont majoritairement exercés par les diplômés :



Licence.groupe-esa.com

// Programme des enseignements sur 1 an



// Une formation pour développer quelles compétences ?

- **En commerce :** analyse des marchés, marketing digital, négociations, gestion de la relation client.
- **En gestion :** tableau de bord, indicateurs de performances économiques, business plan, gestion prévisionnelle.
- **En management :** gestion de projet, animation d'équipe, pilotage du changement, droit du travail.
- **Des compétences professionnelles transversales :** communication digitale, anglais.

// Avec quelles méthodes pédagogiques ?

- Pédagogie active, partage d'expériences, travaux de groupe, simulations (management et négociation), visites.
- Un projet tuteuré au service d'une entreprise ou comment trouver des solutions concrètes aux problématiques actuelles de la commercialisation : **développement d'une nouvelle activité, segmentation de l'offre, efficience des équipes commerciales, digitalisation des pratiques.**
- **Une pédagogie soutenue par l'alternance** avec des périodes en phase avec la saisonnalité des entreprises, de plus en plus longues pour favoriser la prise de responsabilité.

OUVREZ vos HORIZONS

// Mener un projet digital

OAD Cross Canal PARTENARIATS
RÉSEAUX Click and Collect
Fidélisation CRM STRATÉGIE
Magasin connecté Web marketing

96% de taux de réussite à l'examen*

* Résultats 2024. Plus d'indicateurs de réussite sur : www.groupe-esa.com

// Expérience en entreprise

Fe 12 à 16 semaines en entreprise pour les étudiants.
Fa 29 semaines pour les apprentis.

94% des apprentis recommandent leur entreprise d'alternance (Promotion 2022-23)



La Licence se déroule à l'ESA Angers, diplôme délivré par l'Université d'Angers. Partenaire : UFR ESTHUA



Code RNCP : 30163



LICENCE PRO MANAGEMENT DE L'ENTREPRISE AGRICOLE (MEA)

Vous voulez accompagner les décisions de gestion des agriculteurs :

- Formez-vous à un métier de conseiller en gestion d'une exploitation agricole ou de chargé de clientèle agricole.
- Profitez de l'opportunité d'un contrat d'apprentissage de 1 an ou d'un long stage, pour réussir votre insertion professionnelle dans des métiers aux très forts besoins de recrutement.



Maxime LEROY

Après un BTS ACSE,

la LP MEA m'a permis d'approfondir mes connaissances sur la gestion d'une entreprise agricole et me préparer aux métiers de conseil. La formation en apprentissage, permettant une complémentarité entre les modules théoriques et l'application pratique, a confirmé mon souhait de travailler en banque comme chargé d'affaires agricoles et m'a ouvert les portes pour une embauche en CDI post-licence en tant que chargé d'affaires professionnelles agricoles en banque.

Devenez CHARGÉ DE CLIENTÈLE ou COMPTABLE-CONSEILLER EN GESTION

// Se former à Angers et acquérir de l'expérience professionnelle dans la région de son choix

Le calendrier de formation concilie, chaque mois, semaines de formation à Angers et séjours en entreprise dans la région de son choix.

L'occasion de s'enraciner professionnellement là où on le souhaite après avoir découvert les multiples filières agricoles de l'Anjou.



// Bénéficier du réseau professionnel de l'ESA

Dans le secteur, très recruteur, de la gestion des exploitations agricoles, l'ESA a développé des partenariats avec cabinets et associations de gestions agricoles (CERFRANCE, Accompagnement Stratégie, COGEDIS, AFOCG...), des banques (Crédit Agricole, Crédit Mutuel, Banque Populaire, CIC,...), des coopératives agricoles et diverses organisations plus locales. Vous bénéficiez ainsi de la notoriété de l'école.

// Se préparer à quels métiers ?

À court ou moyen terme, les 3/4 des diplômés sont salariés dans le secteur para-agricole. Voici les métiers qui sont majoritairement exercés par les diplômés de la LP MEA en sortie de formation :

Comptable-conseiller auprès d'agriculteurs

Chargé de clientèle agricole en banque

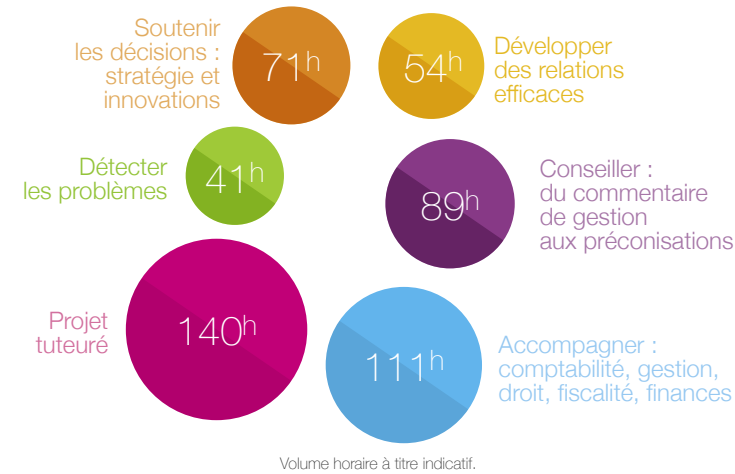
Technicien de gestion en organisation professionnelle agricole

Agriculteur

À moyen ou long terme, une forte proportion prévoit de s'installer sur une exploitation agricole.

Licence.groupe-esa.com

// Programme des enseignements sur 1 an



// Une formation pour développer quelles compétences ?

La formation vise à accompagner les exploitants au quotidien grâce à :

- **L'opérationnalité : se doter de connaissances et d'outils en gestion d'une exploitation agricole** (comptabilité, analyse économique et financière, droit, fiscalité, analyse de risques) pour réaliser les opérations et déclarations.
- **L'accompagnement : vivre diverses situations de conseil** afin de décoder une demande grâce à une écoute des besoins, détecter les questions via une approche globale, s'organiser pour y répondre grâce à une méthode adaptée, et s'engager dans des propositions efficaces.
- **L'innovation : comprendre les stratégies d'une entreprise et suivre les innovations** actuelles des exploitations agricoles (nouvelles organisations, marchés variés, responsabilité environnementale) et de leurs conseillers (facture numérique, usages des datas...) visant la multi-performance (sociale, économique et environnementale).
- **La responsabilité et l'exigence : gagner en autonomie** dans son travail (analyse de problème, gestion de projets).

// Selon quelles méthodes pédagogiques ?

Une pédagogie ancrée dans la réalité des métiers avec :

- **De multiples études de cas réels** d'exploitations agricoles ou d'entreprises.
- **Des cours, TD, dont 30 % sont assurés par des professionnels actifs :** conseillers et comptables, banquiers, consultants.
- **De nombreux travaux de groupe** (4 à 5 étudiants).

// Insertion professionnelle

L'objectif premier de la Licence pro est l'insertion professionnelle directe.



96% de taux de réussite à l'examen*

20 ans d'existence

* Résultats 2024. Plus d'indicateurs de réussite sur www.groupe-esa.com

// Expérience en entreprise

- 18 semaines à l'école
30 semaines en entreprise
- Stage de 12 à 16 semaines
Projet tuteuré : étude confiée par un commanditaire (entreprise ou organisme) à réaliser en groupe



La Licence se déroule à l'ESA Angers, diplôme délivré par l'Université d'Angers - IUT d'Angers.

Code RNCP : 29742



AGRICADRE - CHARGÉ DE GESTION ET MANAGEMENT



Pour qui ?
Pour tous ceux qui ont validé
des compétences techniques
en agriculture, agroalimentaire,
productions spécialisées :
tous les BTS agricoles
ou les DUT/BUT Génie biologique.



LUCILE CAHARD
diplômée 2022

“Après mon BTS
Productions
Animales, je me suis
orientée vers le programme Agricadre
- option commerce, et cette fois
en alternance. Je souhaitais une
formation qui allait m'apporter toutes
les clés pratiques et théoriques
de la vie d'entreprise para-agricole :
marketing, distribution, analyse
financière... que je n'avais jamais
abordées auparavant et qui
aujourd'hui, me sont utiles tous
les jours. Les cours dispensés par
des professionnels sont un vrai plus,
les échanges sont très instructifs.”



Un titre professionnel pour exercer des responsabilités
en COMMERCE et GESTION pour l'agriculture
et l'agroalimentaire

// Où ?
Agricadre - Chargé de gestion et management
est une formation unique organisée par
l'ESA depuis 1990. C'est un titre professionnel
homologué de niveau 6 par le ministère du Travail,
inscrit au Répertoire national des certifications
professionnelles : Chargé de gestion et
management, délivré par Formatives®.

// Quand ?
Le cursus démarre en septembre
et se termine en juin de l'année N +2 (Bac+4).

// Comment ?

2 formules sont possibles :

-  **Formule alternance**
en tant que salarié d'une entreprise
en apprentissage.
-  **Formation initiale** à temps plein.

// Se préparer à quels métiers ?

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Technico- commercial | Conseiller de gestion |
| Assistant Marketing | Chef d'entreprise |
| Chargé de clientèle | Responsable Production |

**Les différents secteurs
et catégories d'employeurs :**
coopératives, négoce, banques, centres de
gestion, agrofourmure, machinisme, alimentation
animale, entreprises agricoles, firmes services,
distribution, transformation agroalimentaire...

- Les vrais +**
- Un réseau de **45 étudiants par classe**
avec 5 diplômes de 1^{er} cycle différents,
originaires de 15 établissements différents.
 - Un **BDE actif** pour apporter convivialité,
entraide et vivre un engagement associatif.

// Pour apprendre quoi ?
La certification du Titre Chargé
de Gestion et Management
comprend 4 blocs de compétences,
professionnelles, en management d'entreprise
du secteur agricole et agroalimentaire, qui
mènent chacun à un certificat une fois validés.

- **Bloc 1 :** Réaliser un contrôle budgétaire
- **Bloc 2 :** Manager une équipe
- **Bloc 3 :** Manager des projets liés
à la gestion d'entreprise
- **Bloc 4 :** Mener un audit et une gestion
financière

**Et un bloc de compétences
comportementales.**
**Deux options d'approfondissement sont
possibles : Commerce ou Gestion.**

// Pour quoi faire ?

Véritable accélérateur de carrière, Agricadre
forme les futurs chefs d'entreprises et
managers du monde agricole pour des
carrières polyvalentes et évolutives.

Chiffres-clés Une formation
pour quels objectifs ?



* Résultats 2024. Plus
d'indicateurs de réussite
sur : www.groupe-esa.com

agricadre.groupe-esa.com

**// Pour être prêt à prendre des
responsabilités :**

**Boîte à outils, méthodes et connaissances
fondamentales :** Traitement de données, outils
techniques financiers et commerciaux, résolution de
problèmes, créativité, gestion de projet, techniques
de communication et négociation, positionnement
personnel et professionnel, bureautique, anglais écrit
et oral, préparation au niveau B1 en anglais (TOEIC®).

// Pour maîtriser les rouages de l'entreprise :

Grandes fonctions de l'entreprise : Stratégie et
organisation des entreprises, droit des affaires et
de l'entrepreneuriat, gestion de la chaîne logistique,
fonction marketing et fonction financière dans
l'entreprise.

// Pour se perfectionner :

Tronc commun en commerce et gestion :
Analyse financière approfondie, gestion de trésorerie,
outils de financement des entreprises, négociation
commerciale, action vente terrain.

Techniques opérationnelles en commerce :
Gestion commerciale, techniques d'enquêtes,
management de la force de vente, circuits
commerciaux et distribution, web marketing, marketing
des services, marketing international, fonction achat,
logistique aval...

Techniques opérationnelles de gestion :
Comptabilité approfondie, comptabilité analytique,
contrôle de gestion, fiscalité générale, gestion des
stocks, gestion de production, financement des
opérations internationales...

**// Pour mieux comprendre l'environnement
de l'entreprise :**

Politique et management, management stratégique,
géopolitique, économie internationale, gestion
des ressources humaines et droit du travail, RSE
(responsabilité sociétale des entreprises), gestion
des risques sur les marchés, business plan...

Retrouvez les témoignages
des étudiants sur la chaîne
YouTube de l'ESA

Rythme des cours et évaluations

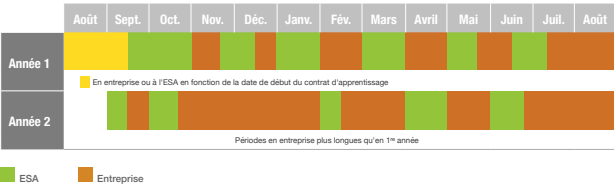
// Pédagogie
38 semaines de cours, 1 302 h, et 14 mois en entreprise.

// Chaque module de cours inclut :
CM, TD, études de cas, visites terrain, temps d'encadrement,
contrôle continu, cas d'entraînement.

// Évaluation :
Des évaluations qui rythment le parcours : évaluations
écrites et orales, dossiers personnels, livret d'employabilité,
grand oral...

// Mémoire de fin d'études :
Un mémoire de fin d'études pour clôturer une mission
professionnelle en entreprise.

// Rythme de l'alternance :
3 semaines minimum en entreprise et séquences de plus
en plus longues en 2^e année.



Agricadre prépare la validation du Titre de niveau 6, Chargé de gestion
et management délivré par Formatives, codes NSF 310 et 310p, Titre RNCP
34734 en cours de validation en 2025.

Le mémoire de fin d'études et le niveau d'anglais B1 donnent l'équivalence de 120 ECTS
pour la poursuite d'études.



3

Orientation AGROTECHNIQUE & AGROBUSINESS



Vous souhaitez poursuivre vos études vers un Bac +5. Pour des métiers où il faudra être à même de créer et de diffuser des innovations, apporter

des solutions techniques et commerciales concrètes en intégrant les 3 piliers du développement durable : économique, social et environnemental.

J'ai le choix :

Agroécologie et systèmes alimentaires
↓ Bachelor

Ingénieur ESA
↓ Ingénieur Agronome

Food Identity
↓ Diplôme national de Master

Vigne, vin et gestion du territoire
↓ Diplôme national de Master



Les futurs diplômés du Bachelor sauront accompagner les entreprises du secteur agri/agro dans leurs transitions agroécologiques, alimentaire et environnementale. L'agroalimentaire, les productions animales et végétales, l'organisation des territoires et des filières, sont abordés grâce à une pédagogie collaborative : **faire pour apprendre**. Responsable, engagé, acteur, si ces adjectifs vous correspondent le Bachelor est fait pour vous !



Accompagnez la transition agroécologique pour de nouveaux systèmes alimentaires

// OPEN YOUR MIND, relever le défi

- Accompagner la transition agroécologique.
- Intégrer de nouveaux outils numériques en agriculture.
- Créer des chaînes de valeurs responsables.
- Implanter et valoriser la production locale.

// Vos objectifs :

- Vous former à des métiers de conseil en agriculture.
- Intégrer au bout d'un an un Master ou l'école d'Ingénieur.
- Une ouverture sur toutes les agricultures.
- Monter en compétences en langue(s), méthodologie, traitement de données, management de projets.
- Vous former à des métiers de conseil en agriculture.

// Selon quelles méthodes pédagogiques ?

« C'est en faisant que l'on apprend ! », c'est le principe de base de la pédagogie collaborative. Ainsi, cette 3^e année de Bachelor privilégie les situations authentiques de recherche, d'investigation au cours desquelles vous comprendrez et maîtriserez les différentes ressources, que l'enseignant met à votre disposition.

Vous conduisez votre projet en groupe, en mobilisant vos compétences techniques, avec l'appui de différentes ressources. Vous valoriserez les résultats sous forme d'actions de communication.

BACHELOR AGROÉCOLOGIE ET SYSTÈMES ALIMENTAIRES

// Programme des enseignements en 3^e année

1^{er} semestre (30 ECTS) :

1 projet commandité par des professionnels, fil rouge du semestre

Les Unités d'enseignement (UE)

- Sciences Appliquées (zootechnie, agronomie, agroalimentaire)
- De l'écologie à l'agroécologie
- Langue et interculturel
- Communication et gestion

2^e semestre :

Stage de fin d'études (20 semaines minimum)

Cas concret donné par une entreprise (Le biocontrôle, la triple comptabilité, les indicateurs de performances...) pour mettre en application plusieurs compétences : utiliser les concepts et les méthodes clés avec rigueur relier les savoirs, analyser et évaluer, développer une stratégie...

// Se préparer à quels métiers ?

Chargée de mission agro-environnement

Technicien d'expérimentation

Technico-commercial

Chef de projet développement OAD (Outil d'aide à la décision)

Conseiller cultures végétales spécialisées

Responsable atelier de fabrication

OUVREZ vos HORIZONS

// Expériences en entreprise

Stage en entreprise en France ou à l'international, sur une mission recherche et développement.

Le service international de l'ESA vous accompagne dans vos démarches.

Une fois diplômé, vous avez accès aux métiers du conseil dans les filières agricoles ou horticoles par exemple.

// Poursuite d'études

Le Bachelor vous donne les 180 ECTS requis pour poursuivre en Master ou en école d'Ingénieur ainsi que le grade L.





INGÉNIEUR AGRONOME

La passion pour carrière!

Après un premier niveau d'étude validé (prépa bio, PASS, BTSA ou Bio, BUT, Bachelor ou Licence), vous pouvez intégrer l'école d'Ingénieur par admission intermédiaire.

Vous construisez un cœur de compétences scientifiques portant sur les SVT et intégrez les connaissances dans le domaine des sciences techniques et humaines.

Travaux de groupe, fonctionnement en mode projet, mises en situations professionnalisantes, vous permettent de vous mesurer à la complexité et de mettre en pratique les connaissances et compétences acquises dans le parcours de spécialisation que vous choisissez.

Vous préparez ainsi progressivement votre insertion professionnelle en tant qu'ingénieur.

Les MATIÈRES du 1^{er} CYCLE

- SCIENCES FONDAMENTALES
- SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES
- SCIENCES APPLIQUÉES ET TECHNOLOGIES



En intégrant l'école d'Ingénieur en 3^e année, vous avez ensuite la possibilité d'acquérir d'autres diplômes délivrés par nos universités et écoles partenaires.

- Audencia (France)
- Université de Wageningen (Pays-Bas)
- Pontificia Universidad Católica (Chili)
- Universität Humbolt (Allemagne)
- Escola superior de agricultura « Luiz de Queiro » (Brésil)
- North Dakota State University (USA)
- Padova (Italie)

ÉVALUATION

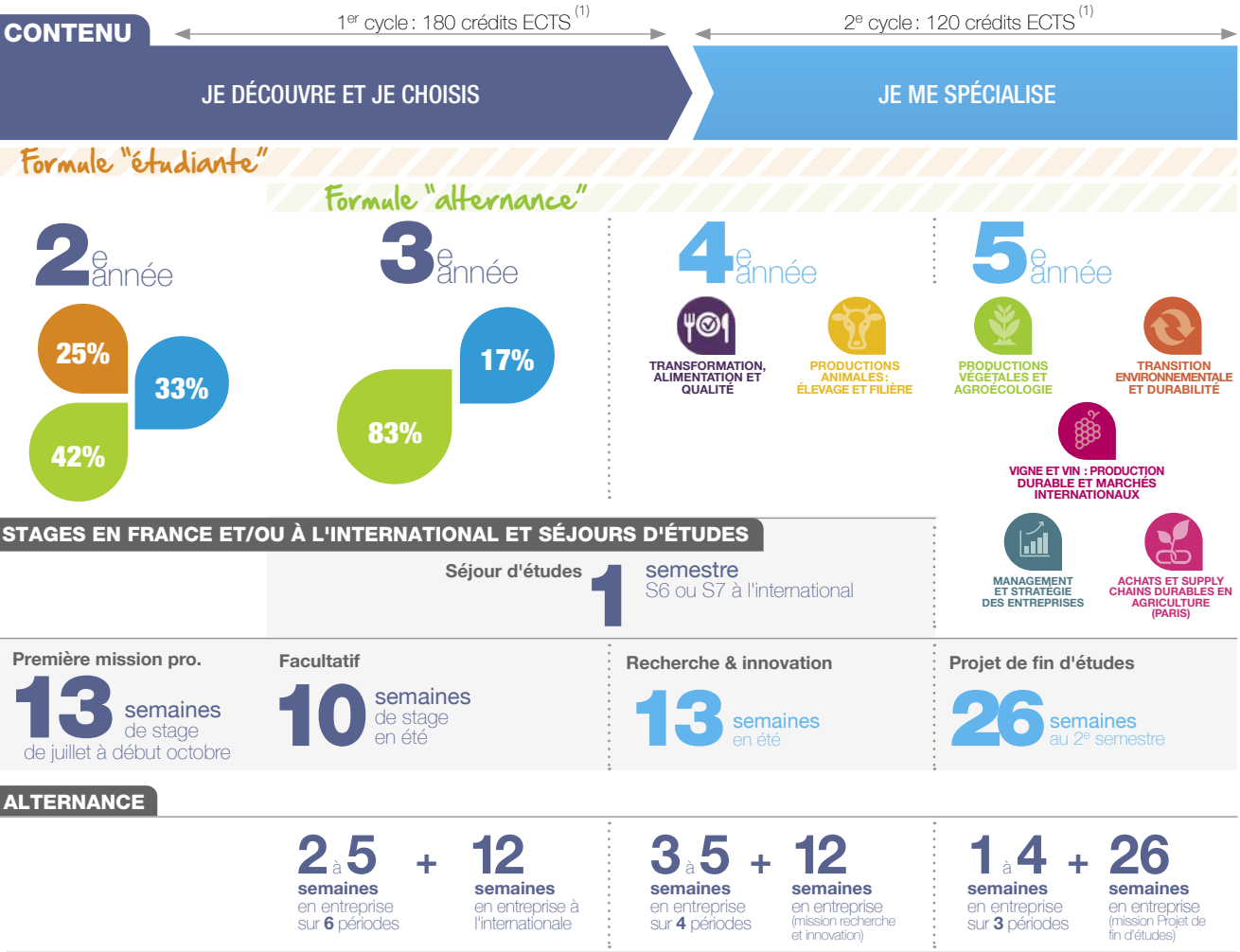
Chaque année est composée de deux semestres. Les enseignements de chaque semestre sont regroupés par Unité d'Enseignement (UE). Chaque UE est évaluée en contrôle continu afin de permettre la validation d'ECTS⁽¹⁾. Il faut obtenir la moyenne de 10/20 à chaque UE.

Un **DIPLÔME RECONNU** en FRANCE et en EUROPE



(1) European Credit Transfer System : Système européen de transfert et d'accumulation de crédits.

(2) En début de 3^e année pour les admis externes: DUT, Licences pro. Formation au management; formation technologique en lien avec le secteur professionnel; les outils de l'ingénieur et leur mise en œuvre.



L'APPRENTISSAGE : l'école de L'ACTION

Prendre des responsabilités, être reconnu comme un membre à part entière d'une entreprise et d'une équipe, donner du sens et du concret aux enseignements, partir de son vécu professionnel pour développer des connaissances... tels sont les enjeux de la formation par apprentissage que **vous pourrez intégrer en 3^e année du cursus**.

Vous alternerez alors entre périodes à l'école et périodes en entreprise. La pédagogie est adaptée aux modalités de l'apprentissage.

Tous les étudiants, apprentis ou non, préparent le même diplôme.

+ de 140 offres d'apprentissage reçues par an

2/3 du temps en entreprise

100% des frais de scolarité pris en charge par l'entreprise

43% des diplômés sont des apprentis

LES MAJEURES

La majeure est ce moment du cursus où l'on se spécialise dans une, voire deux thématiques. À l'ESA la spécialisation se déroule sur les deux dernières années de l'école d'Ingénieur. Ces 4 semestres sont composés d'unités d'enseignement de cours de deux majeures maximum et d'un semestre de stage. Au 3^e semestre, les unités d'enseignement de cours sont regroupées **sous le nom de "domaine d'approfondissement"**, chaque majeure propose un ou plusieurs domaines d'approfondissement. Enfin, le dernier semestre est dédié au projet de fin d'études. Il est choisi en fonction de l'une de vos majeures.

Stage Recherche et Innovation :

Le stage Recherche et Innovation de 4^e année Ingénieur est une initiation à la démarche scientifique qui peut s'effectuer en bureau d'études, dans un service recherche et développement, ou au sein d'un laboratoire de recherche d'un organisme public ou privé.



FORMATION INGÉNIEUR DES SPÉCIALITÉS POUR DES MÉTIERS

L'ingénieur ? Généraliste certes, mais qui a acquis une connaissance approfondie d'un secteur d'activité et s'est doté des compétences nécessaires pour y aborder son premier métier d'ingénieur.

Les spécialités (ou majeures) ?
Des compétences construites sur des apports théoriques, l'expertise et l'aide des enseignants, des mises en applications concrètes grâce aux projets confiés par les entreprises. Deux stages, deux semestres de spécialisation, un séjour d'étude à l'étranger, des modules transversaux... soit de multiples possibilités pour se construire un parcours et un profil en accord avec son projet professionnel. Une solution personnalisée pour assurer sa première insertion rapide dans le monde professionnel.

PROGRAMME de COURS des DEUX ANNÉES de SPÉCIALISATION

L'ESA propose 7 majeures ou spécialités.

Les enseignements sont le fruit des relations entre les enseignants, les unités de recherche et le tissu économique.

Ainsi voici les majeures proposées à l'ESA :

Les MAJEURES du 2^e CYCLE

- TRANSFORMATION ALIMENTAIRE ET QUALITÉ
- PRODUCTIONS VÉGÉTALES ET AGROÉCOLOGIE
- PRODUCTIONS ANIMALES : ÉLEVAGE ET FILIÈRES
- VIGNE ET VIN : PRODUCTION DURABLE ET MARCHÉS INTERNATIONAUX
- TRANSITION ENVIRONNEMENTALE ET DURABILITÉ
- MANAGEMENT ET STRATÉGIES D'ENTREPRISES
- ACHAT ET SUPPLY CHAIN DURABLES EN AGRICULTURE



Le 4^e et dernier semestre de la spécialisation et le dernier de l'école d'ingénieur est dédié au projet de fin d'études. Ce stage de six mois, préfigure de votre premier emploi.

PROJET de FIN d'ÉTUDES « Passeport pour l'emploi »

- 6 mois de stage pour conforter votre projet,
- 6 mois d'accompagnement d'un enseignant référent,
- 6 mois pour démontrer votre opérationnalité, capacité d'exécution de conception, d'innovation et d'esprit critique.

En 4^e année,

En plus de votre spécialité, vous choisissez un module inter-majeures :

- Systèmes d'information géographique
- Méta-analyse
- Analyse sensorielle et plan d'expérience
- Stratégie d'entreprise & marketing stratégique
- Gestion de données et informatique industrielle
- Expérimentations en productions végétales

En 5^e année,

vous associez un domaine d'approfondissement à votre spécialité. (voir pages suivantes)

- Innovation et développement industriel des produits alimentaires
- La transition numérique au service de la performance des industries agroalimentaires
- Production et transformation dans les filières Lait et Viande
- Identity Wine
- Agroécologie pour la filière semencière
- Relever les enjeux de l'agroécologie dans les productions végétales
- Transition environnementale et durabilité
- Marchés internationaux et stratégie
- Entrepreneurat et conseil
- Agri Supply Chains (Céréales, viandes, fruits et légumes)

DES VALEURS ET DES COMPÉTENCES POUR DES MÉTIERS QUI ONT DU SENS



Des métiers
qui ont du sens



Consultez le guide des métiers en ligne

[Mystory.groupe-esa.com](https://mystory.groupe-esa.com)



► Sur mystory.groupe-esa.com
mes témoignages

Jean EYPERT,
ingénieur 2^e année 2023-2024

“ J'ai choisi l'ESA
pour construire
aujourd'hui un
monde durable
pour demain.

J'y apprécie l'ouverture sur le monde agricole et alimentaire via des rencontres, conférences et un réseau d'entreprises notables. Mon objectif : être utile et faire évoluer le monde vers la durabilité et la résilience. ”

DÉCOUVREZ « NOS INGÉNIEURS ET LEURS MÉTIERS »

► Sur mystory.groupe-esa.com | mes témoignages

Véronique GROLLEAU,
chef d'exploitation
semences potagères,
GAEC Moriceau Grolleau



Vinciane REBOUD,
acheteuse matières
premières, Sodebo



Kristell PLOUZENNEC,
responsable assurance
qualité fournisseurs,
Charal



Quelques portraits

La spécialité étudie la transformation des matières premières (lait, viande, pomme...), la qualité et la caractérisation des produits finis. Nutrition et sécurité alimentaire y sont abordées. Elle couvre les différents métiers de l'agroalimentaire : production, qualité, recherche et développement.

// **Double diplôme possible : Master Food Identity**

// **Campus : Angers**



// **Programme**

1^{er} Semestre : Fabrication de produits laitiers : génie des procédés et calcul de performance, hygiène et sécurité des aliments, caractérisation sensorielle des aliments

2^e Semestre : Fabrication et caractérisation de produits végétaux : focus protéines végétales, organisation de l'entreprise agro-alimentaire, au sein de sa filière

3^e Semestre : Domaines d'approfondissement
- Innovation et développement industriel de produits alimentaires
- La transition numérique au service de la performance des industries agroalimentaires

4^e Semestre : Projet de fin d'études



// **Se préparer à quels métiers ?**

Chef de projet

Responsable qualité sécurité environnement

Responsable amélioration continue

Responsable R&D

Responsable production



Cette majeure vous apportera des méthodes d'analyse et des connaissances du fonctionnement des animaux, des troupeaux, des systèmes d'élevage et des filières. Elle vous formera aux métiers de la production, du conseil et de la recherche finalisée.

// **Campus : Angers**



// **Programme**

1^{er} Semestre : Génétique animale | Élevage de volaille | Immunologie | Bien-être animal | Projets tuteurés en zootechnie générale

2^e Semestre : Nutrition animale | Santé | Audit approfondi et Conseil en élevage | Études adossées aux projets de recherche

3^e Semestre : Domaine d'approfondissement
– Production et transformation dans les filières lait – viande

4^e Semestre : Projet de fin d'études

// **Se préparer à quels métiers :**

Conseiller agricole

Responsable de production

Expérimentateur

Chargé de qualité et développement

Chef de culture

Exploitant

De la semence au territoire, cette spécialité croise l'agronomie et l'écologie scientifique pour penser et proposer des pratiques agricoles innovantes qui utilisent les ressources du milieu et la biodiversité dans une perspective de durabilité.

// Double diplôme possible : MSc Agroecology
à Lyon en partenariat avec l'ISARA

// Campus : Angers

// Programme

1^{er} Semestre : Pratiques agricoles et règles de décisions : comment concevoir des Systèmes de culture durables ?

2^e Semestre : - Comment adapter les systèmes de culture au changement climatique ?
- Comprendre, mobiliser les mécanismes biologiques et écologiques pour la production

3^e Semestre : Domaines d'approfondissement
- Agroécologues pour la filière semencière
- Relever les enjeux de l'agroécologie dans les productions végétales

4^e Semestre : Projet de fin d'études

// Se préparer à quels métiers :



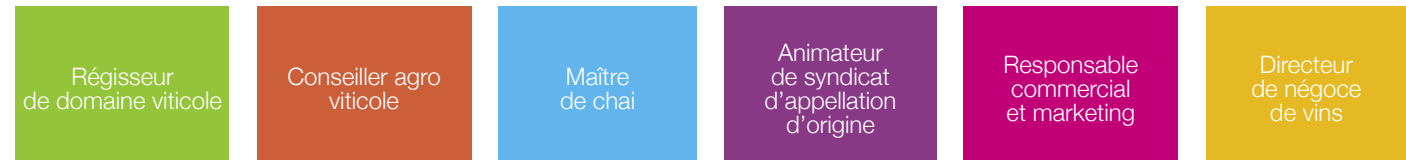
« Vigne et vin » offre des apports théoriques et pratiques adaptés aux secteurs de la vigne afin d'élaborer des produits de terroir ou de marque dans une logique de production durable.

// Double diplôme possible : Master en Vigne, vin et gestion du terroir (Vintage)

// Campus : Angers



// Se préparer à quels métiers :



// Programme

1^{er} et 2^e Semestres : Fondements de l'œnologie et management des itinéraires de production | Œnologie durable et appliquée

3^e Semestre : Domaine d'approfondissement
- Identity Wine

4^e Semestre : Projet de fin d'études





TRANSITION
ENVIRONNEMENTALE ET DURABILITÉ

Contribuer à la gestion et à la protection des ressources actuelles, tout en assurant leur pérennité pour l'avenir. Et pour cela, acquérir les méthodes et outils nécessaires pour intervenir dans une diversité de métiers liant agriculture et environnement.

// Campus : Angers

// Se préparer à quels métiers :

Responsable environnement

Chargé de projets environnementaux

Ingénieur d'études

Expert technique

Animateur territorial



MANAGEMENT
ET STRATÉGIES D'ENTREPRISE

Acquisition de compétences en gestion d'entreprises agro/agri dans les principaux domaines du management : stratégie, finance, marketing, commerce, ressources humaines, à échelle nationale ou internationale.

// Double diplôme possible : Ingénieur manager (Audencia)

// Campus : Angers

// Programme

- 1^{er} Semestre :** Séjour d'études dans une université partenaire
- 2^e Semestre :** Environnement juridique et financier de l'entreprise, gestion budgétaire, management des ressources humaines
- 3^e Semestre : Domaines d'approfondissement**
- Marchés internationaux et stratégies
 - Entrepreneurat et conseil
- 4^e Semestre :** Projet de fin d'études

// Se préparer à quels métiers :

Agriculteur

Manager dans l'agrofourriture

Manager en industrie agroalimentaire

Responsable d'une entreprise agricole



ACHAT ET SUPPLY CHAIN
DURABLES EN AGRICULTURE

Acquisition de compétences sur les chaînes d'approvisionnement durables, la gestion des produits agricoles et alimentaires périssables dans la chaîne logistique, tout en tenant compte des réglementations actuelles et futures (comme la traçabilité). Acquisition de connaissances dans un domaine crucial pour répondre aux enjeux stratégiques des entreprises, dans un secteur en pleine évolution et innovant.

// Certification : Lean Management

// Campus : Paris

// Programme (à titre indicatif)

- 1^{er} Semestre :** Séjour d'études dans une université partenaire (facultatif)
- 2^e Semestre :** Réglementation et veille réglementaire, achats durables dans le secteur agroalimentaire, logistique, analyse des risques et gestion de crise dans la chaîne d'approvisionnement
- 3^e Semestre : Domaine d'approfondissement**
- Agri Supply Chain (Céréales, viandes, fruits et légumes)
- 4^e Semestre :** Projet de fin d'études

// Se préparer à quels métiers :

Responsable de la Supply Chain

Responsable e-commerce alimentaire

Responsable logistique multi-sites

Responsable de la traçabilité alimentaire





MASTER DÉVELOPPEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES LOCAUX ET TRADITIONNELS (FOOD IDENTITY)



Devenez un expert dans le développement de produits alimentaires locaux et traditionnels.

Plus de 280 diplômés de plus de 70 nationalités différentes ont suivi ce cursus et promeuvent, à travers le monde, les produits et savoir-faire alimentaires des terroirs.

Le diplôme est co-délivré par l'Université d'Angers et l'ESA.

AGROALIMENTAIRE, COMMERCE et MARKETING des PRODUITS de QUALITÉ

// Objectifs

- Développer des connaissances scientifiques et techniques et des compétences en marketing et management au service de la **valorisation et de la promotion des produits alimentaires locaux et traditionnels et à haute valeur gastronomique** à l'international comme en local.
- Acquérir une connaissance complète de la filière agroalimentaire et une pratique d'un environnement **multiculturel**.
- Accéder à des **métiers à responsabilités**, de la conception à la commercialisation en passant par la transformation et la gestion de la qualité des produits alimentaires.
- Développer des compétences pour **créer votre entreprise**.

// Un diplôme international d'exception

- Un master deux fois lauréat Erasmus Mundus, des étudiants venus du monde entier, avec jusqu'à 10 nationalités différentes dans les promotions.
- Pendant votre cursus, vous aurez l'occasion de partir dans nos universités partenaires en Roumanie (Cluj-Napoca), Grèce (Thessaloniki) et Italie (Piacenza).

Responsable
de développement
de produits
de terroir et d'AOC

Responsable
marketing

Ingénieur
de production

Consultant pour
des organismes
certificateurs



Le Master Food Identity est un
Diplôme national de Master (DNM).



Sébastien COUVREUR

Responsable
du programme Master

“ Les terroirs sont des espaces vivants et innovants pouvant faire évoluer leurs produits en liaison avec les avancées scientifiques, techniques et culturelles. Un lien entre **terroirs, recherche et innovation** est donc indispensable. ”

PROGRAMME DES COURS

// Les + de la formation :

- Une ouverture internationale
- Des interventions de professionnels, experts dans leur secteur d'activité, de nombreuses études de cas, des voyages d'études un stage de plusieurs mois en entreprise, organisme international ou laboratoire
- Tous les cours sont dispensés en anglais

// Programme de la première année

Semestre 1 (Angers et Piacenza)

- Concepts of local and traditional food products
- Introduction to Agrifood economics and policy
- Processing of traditional food products
- Quality management and methods of characterisation and certification of food products
- Sensory Analysis

// Programme de la deuxième année

La deuxième année peut être réalisée en formule étudiante ou en alternance. Les alternants mènent des projets en entreprise en remplacement des 2 premiers modules du semestre 3 et du stage de fin d'études.

Semestre 3 (Angers)

- Junior consultancy
- Methods and tools
- Production systems and products quality
- Products of origin and labelling, local development
- Marketing, packaging and business of products quality (label, GI and brands)
- Quality management, process management, Corporate Social Responsibility (CSR)

Semestre 2 (Cluj-Napoca et Thessaloniki)

- Local gastronomy and tourism
- International Policies and Regulations
- International agribusiness management
- International agribusiness marketing
- Professional practice of traceability on field

Semestre 4

- Stage de fin d'études

// Exemples de sujets de Mémoire de Fin d'Études

- Fédérer les acteurs du lait du foin autour d'une marque collective.
- Comprendre l'effet du fer sur la structure et le fonctionnement de l'écosystème microbien fromager.
- Mise en place d'une norme ISO 9001 dans une entreprise de chocolat et café : accompagnement de l'entreprise en vue de la préparation de l'audit et déploiement des améliorations suite à la certification.



**KAREN ESTEFANIA
LUCATERO MENDEZ**

Diplômée 2017

“ C'est un programme très varié pendant lequel nous devenons experts des produits alimentaires traditionnels de chaque pays à travers de nombreux échanges et voyages : l'Italie, la Roumanie, l'Espagne et la France. C'est la force de ce programme : sa mobilité internationale. ”

The Master Food Identity is a 2 years program where we study in different countries : in Romania, in France, in Italy, and in Spain, and we become experts in the development of traditional food products. This is the strength of the program : its international mobility. ”



MASTER EN VIGNE, VIN ET GESTION DU TERROIR (VINTAGE)

Le Master en vigne, vin et gestion du terroir vous permet de développer une double compétence technique et marketing à l'échelle internationale dans la filière viti-vinicole avec une connaissance approfondie des terroirs.

Plus de 450 diplômés de plus de 50 nationalités différentes ont suivi ce cursus et promeuvent, à travers le monde, les produits viti-vinicoles. Une formation unique en Europe !

Le diplôme est co-délivré par l'Université d'Angers et l'ESA.

Le Master en vigne, vin et gestion du terroir est un diplôme national de Master (DNM).



Étienne NEETHLING

Responsable Master en vigne, vin et gestion du terroir

“ De l'étude des caractéristiques naturelles du terroir à l'analyse du comportement des consommateurs, le Master en vigne, vin et gestion du terroir (Vintage) vise à fournir aux étudiants une vue d'ensemble du secteur vitivinicole. L'objectif est de les aider à acquérir des connaissances scientifiques, culturelles et économiques, ainsi que des compétences techniques et stratégiques, pour devenir des experts du secteur vitivinicole. ”

VITICULTURE, OENOLOGIE ET MARKETING

// Objectifs

- Développer une double compétence technique et marketing
- Connaître les terroirs viticoles et leur valorisation
- Acquérir une connaissance complète de la filière viti-vinicole
- Accéder à des métiers à responsabilités d'experts

// Un diplôme international d'exception

- Des étudiants venus du monde entier : le multiculturel se vit au quotidien. Les promotions sont constituées d'une vingtaine d'étudiants pouvant aller jusqu'à 10 nationalités différentes et les professeurs viennent d'une dizaine de pays différents.

- Sur l'ensemble du cursus, les modules se déroulent à la fois à l'ESA Angers et au sein des universités partenaires : Italie (Piacenza) et Portugal (Vila Real).

Marketing du vin ou viti-fourmiture à l'international

Cadre d'organisme de la filière viticole

Responsable de vignoble et/ou de cave

Conseiller, Consultant technique viticulture-œnologie



PROGRAMME DES COURS

// Les + de la formation :

- Une ouverture internationale
- Intervention de professionnels, experts dans leur secteur d'activité
- Cours des enseignants et enseignants-chercheurs des universités membres du consortium
- Travail en équipe
- Voyages d'études
- Stage de plusieurs mois en entreprise
- Tous les cours sont dispensés en anglais

// Programme de la première année

Les étudiants ont la possibilité de faire des stages facultatifs dans des exploitations viticoles au Portugal, en Italie ou en France.

Semestre 1 (Vila Real)

- Berry development and ripening
- Winemaking processes and techniques
- Wine microbiology and analysis
- Advances wine science
- Wine sensory analysis

Semestre 2 (Piacenza)

- Management of organic viticulture
- Automation and robotics in viticulture
- Grape pest and disease management
- Grapevine eco-physiology
- Grape varieties and wine geography

// Programme de la deuxième année

La deuxième année peut être réalisée en formule étudiante ou en alternance. Les alternants mènent des projets en entreprise en remplacement du dernier module du semestre 3 et du stage de fin d'études. Pour être diplômés, les étudiants doivent obtenir le niveau 3 du Wine & Spirit Education Trust (WSet), un label international d'excellence.

Semestre 3 (Angers)

- Territorial identity of terroir wines
- Wset Level 3 award wines
- Applied wine marketing
- Wine economics and business management
- Applied research project

Semestre 4

- Stage de fin d'études

// Exemples de sujets de Mémoire de Fin d'Études

- Brand identity proposal and communication plan for a Loire Valley winery to enter the South Korean market based on market research
- Study of the intra-varietal diversity of Sauvignon blanc grapevine variety in Bordeaux in the context of climate change
- Effects of vinification in different types of containers on the chemical and sensory profile of Syrah wine



PIERRE BERGONZOLI

Diplômé 2016

“ L'une des forces principales du Master en Vigne, Vin et Gestion du Terroir, c'est de proposer une vision d'ensemble de l'univers du vin et une vision aussi bien commerciale, marketing et technique, avec des cours d'œnologie et de viticulture, dispensés par des professionnels. J'ai appris à connaître le vin : le déguster, le sélectionner, son économie, et à en parler avec pédagogie et passion. ”

Code RNCP : 39195



L'ESA, ÉCOLE INTERNATIONALE

VIVRE à l'INTERNATIONAL

Pour comprendre le monde, enrichir son CV et acquérir une expérience personnelle unique.

Dans notre école, l'ouverture au monde se vit au quotidien pour répondre aux enjeux et exigences du monde professionnel.

Sur les campus

- **2 langues** à maîtriser dont l'anglais obligatoirement.
- **250 étudiants internationaux.**
- Plus de **50 professeurs étrangers** accueillis chaque année.
- **L'accompagnement** dans :
 - la préparation du TOEIC,
 - le choix d'une destination, d'une université et dans la recherche des stages,
 - la préparation et le financement des séjours (360 000 € de bourses distribués en moyenne par an).
- **L'atelier des langues de l'ESA à Angers** (350 m²) : des activités créatives grâce à une pédagogie ludique et des salles de travail collaboratif. Une plateforme Moodle complète ces dispositifs et permet le travail à distance et le suivi des apprentissages.



+ de 450
ÉTUDIANTS partent chaque année en stage à l'international de quelques semaines à plusieurs mois



Romain CLOUÉ

BTS, 2021 ;
Licence pro
of science Plant
Production,
2023

“ L'expérience la plus enrichissante de ma vie.

À l'heure où j'écris ces lignes, je viens de réaliser un semestre d'étude au Pays-Bas. J'y ai cohabité avec 50 étudiants du monde entier. J'ai découvert une nouvelle méthode d'enseignement totalement différente de celle française, avec une nouvelle manière d'apprendre.

Suite à cela, j'ai fait un stage de deux mois chez un semencier, toujours au Pays-Bas. C'était de loin l'une des expériences les plus enrichissantes de ma vie. L'efficacité, la rigueur et le professionnalisme des Hollandais ont été une vraie source d'inspiration pour moi. Je suis actuellement en stage pour cinq mois dans le Montana, aux États-Unis. En décembre, je pars travailler en Nouvelle-Zélande, dans une ferme, pour sept mois avant de commencer mon Master.

Si j'avais arrêté mes études après mon BTS, je n'aurais pas eu la chance de vivre ces expériences. Elles m'ont fait rencontrer un grand nombre de personnes venant de tous milieux, de toutes origines, avec des cultures et des méthodes de travail différentes et cela m'a apporté une ouverture d'esprit incroyable. Le fait de travailler ou d'étudier avec des internationaux permet d'avoir une autre vision des choses, une nouvelle approche face à un problème. ”

Dans le monde

- **Une expérience de 20 ans** dans l'animation d'un vaste réseau d'entreprises pour vous permettre de choisir votre stage.
- **La sécurisation des séjours** : une équipe dédiée avec assistance 24h/24.
- **Les bi-diplômes** : effectuer ses 4^e et 5^e années d'Ingénieur dans l'une de nos universités partenaires (Pays-Bas, Brésil, Allemagne, Chili, États-Unis...).
- **Les Masters accueillent des étudiants internationaux** :
Master en Vigne, vin et gestion du terroir (viticulture-oenologie),
Master Développement des produits alimentaires locaux et traditionnels (agroalimentaire et terroir).

L'international, la garantie de vivre une expérience hors du commun

L'ESA : 1^{re} école internationale*



+ de 150 **PARTENAIRES**
UNIVERSITAIRES dans le monde



* L'Usine Nouvelle, Classement 2024 - écoles d'ingénieur post-bac spécialisées Agronomie/Agroalimentaire



VIVEZ PLEINEMENT VOS ÉTUDES À L'ESA !

L'ESA est un lieu de vie convivial,
ouvert sur la ville
et toujours en ébullition !

Rejoindre notre école, c'est :

- vivre une expérience humaine riche et décisive pour votre avenir
- s'épanouir dans la vie associative
- se rencontrer et partager dans un environnement multiculturel...

VIE ÉTUDIANTE

► Sur [Mystory.groupe-esa.com](https://mystory.groupe-esa.com)

Le BDE, l'ESAssos
sont dans la plaquette Alpha



À toi jeune ESAien !



Notre BDE représente les 300 étudiants d'Agricadre et des différentes Licences. Afin que la vie étudiante de chacun soit épanouie et à la hauteur de la vie ESAienne, nous sommes là ! Nous organisons différentes activités : repas de promo, tournoi futsal, soirées, week-end d'intégration... de manière à développer et fortifier les liens inter-formations. Mais nous ne sommes pas seuls ! De nombreuses associations sont là, au plus proche de vos centres d'intérêt, prêtes à vous accueillir. Alors si tu veux enrichir ton réseau, ton expérience et découvrir toute cette vie étudiante, ne cherche plus viens à l'ESA !

Ivy BODIOLU, Président du Bureau des Élèves

Une VIE ASSOCIATIVE RICHE : à CHACUN ses ENVIES !

L'ESA est animée par une vie associative intense qui doit beaucoup à l'engagement des étudiants. L'école dispose d'une grande variété d'associations présentées lors de la Semaine des associations :

Alimentation et vin

L'ESAbeille
Le Club Bière
Le Club Fromage
Le Club CEnologie
Le Club ESAbreuvoirs

Engagement et solidarité

ESAAgricultures
ESAAlternatives

Sport

Association Sportive ESA
Le Club Chasse et Pêche
ESAcheval
ESAquatique

Culture

L'ESApôtres
Le Bureau des Arts

Musique et danse

ESAchor
Le Club Rock

Animation et Interculturel

Voyages
Gala

Junior Entreprise

O.S.E.R.

Quelques ÉVÉNEMENTS ORGANISÉS par l'ESA

- Carrefours de la recherche
- Leçons inaugurales
- Conférences
- Forum des entreprises
- Projections de films et documentaires
- #ESAconnect : les rendez-vous de l'agriculture connectée



UNE VRAIE VIE DE CAMPUS !



Financement, logement, vie étudiante...

À la prochaine rentrée, vous serez étudiant, apprenti ou en contrat de professionnalisation. Les pages Campus sont construites comme un véritable Guide Étudiant.



Rencontre avec
un professionnel :
son métier,
son entreprise,
son secteur
d'activité



ANGERS, ville préférée des étudiants

48% de la POPULATION a - de 30 ANS

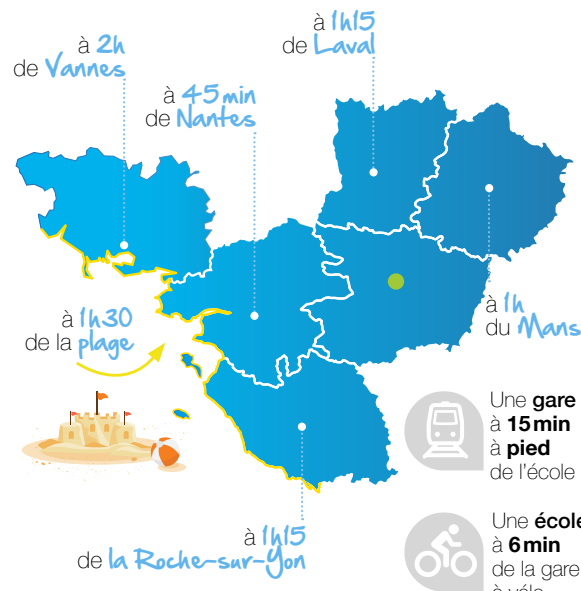
47 000 ÉTUDIANTS

5 CAMPUS UNIVERSITAIRES

9 GRANDES ÉCOLES ouvertes à l'INTERNATIONAL

* Source : Classement 2023-2024 des villes préférées des étudiants, L'Étudiant.

ANGERS, VILLE de PROXIMITÉ au CŒUR de la RÉGION OUEST



CAMPUS D'ANGERS

UNE VILLE ATTRACTIVE!

Angers, capitale du végétal depuis le XIX^e siècle, un territoire labellisé nature... une nouvelle façon de vivre la ville! 18^e ville de France au cœur d'une agglomération de plus de 300 000 habitants dont 47 000 étudiants. Ville verte et culturelle en perpétuelle ébullition, Angers est une « ville à taille humaine » réputée pour sa douceur et sa qualité de vie. Elle offre un cadre de vie unique avec des paysages classés au patrimoine mondial de l'UNESCO.

<https://www.angers.fr/vivre-a-angers/jeunes-a-angers>



Se LOGER à ANGERS, une VILLE DYNAMIQUE

Angers, ville étudiante, vous propose de nombreux moyens de vous loger selon vos envies et votre budget :

- chambre individuelle chez l'habitant,
- appartement en colocation ou studio,
- foyer étudiants,
- résidence universitaire.

L'école propose également 81 studios meublés dans la résidence Oxford située à 10 min à pied du campus.

Les dépenses mensuelles moyennes d'un étudiant à Angers sont estimées à 1088€ dont 443€ de loyer.

Source : Classement des villes par coût de la vie étudiante, UNEF 2024.



DÉCOUVREZ « ANGERS À VÉLO » sur la chaîne YouTube de l'ESA.

ANGERS, VILLE la plus VERTE de FRANCE

- 51 m² d'espaces verts par personne, soit 20 m² de plus que la moyenne des villes françaises.
- 5000 ha d'espaces naturels dont 43 parcs et jardins et celui de l'ESA (5 ha) !
- 1 lac avec son centre nautique, 1 parc à thème (Terra Botanica) et des circuits pédestres.
- La campagne aux portes de la ville !



ANGERS, VILLE qui PRIVILÉGIE les DÉPLACEMENTS ÉCOLOGIQUES

3 lignes de tramway traversent la ville.



PLUS de 215 KM de VOIES CYCLABLES

Depuis l'ESA, **déplacez-vous partout** dans la ville **à vélo** en très peu de temps. Service de prêt gratuit de vélo Vélocité.

www.angers.fr

Des trottinettes en libre-service avec **pony**



Des voitures en **autopartage** en plein cœur d'Angers.



CAMPUS D'ANGERS



ANGERS CONNECTÉE JEUNESSE

Pour trouver un logement, choisir une activité sportive, dénicher un job.

Rendez-vous au Centre Information Jeunesse :

- 12 place Imbach - 49100 Angers
- Tél. 02 41 05 48 00
- direction.jeunesse@angers.fr

Le pack de bienvenue



Les bons plans



La Ville d'Angers offre aux étudiants, apprentis et jeunes un **pack de bienvenue** avec une place de concert gratuite au Chabada, des entrées ou des réductions pour les musées, la piscine, ou pour aller supporter les équipes de sports professionnelles...

Pack Bienvenue à demander au J, Angers connectée jeunesse.

LES EPASS DE LA RÉGION PAYS DE LA LOIRE

La Région Pays de la Loire propose un ensemble d'aides pour les apprentis et étudiants : logement, prévention/santé, transport, permis : www.epassjeunes-paysdelaloire.fr.



FORMATION BAC +2, +3 et

COMMENT INTÉGRER L'ESA AVEC UN DIPLÔME D'ÉTUDES SUPÉRIEURES?

Rendez-vous sur [Mystory.groupe-esa.com](https://mystory.groupe-esa.com)
infos, orientation, live, témoignages...   

Maintenant que vous êtes entré dans le supérieur, vous avez la possibilité de poursuivre vos études soit pour compléter et enrichir votre profil soit pour approfondir vos compétences ou pour vous réorienter.

L'ESA propose une diversité de formations déclinées suivant plusieurs modalités.

Prochains rendez-vous

► Les samedis portes ouvertes

Campus d'Angers

- 14 décembre 2024 de 9h à 13h
- 18 janvier 2025 de 9h à 16h30
- 1^{er} février 2025 de 9h à 16h30
- 15 mars 2025 de 9h à 13h
- Matinée en mai/juin de 9h à 13h

Campus Paris :

- 18 janvier 2025 de 9h à 16h30
- 1^{er} février 2025 de 9h à 13h
- 15 mars 2025 de 9h à 13h
- Matinée en mai/juin de 9h à 13h



















Inscription sur [Mystory.groupe-esa.com](https://mystory.groupe-esa.com)
Consultez les conditions et calendriers de candidature sur [Mystory.groupe-esa.com](https://mystory.groupe-esa.com)


 Formule "étudiante"

 Formule "alternance"

 Formule "à distance"

Rendez-vous sur cerca.groupe-esa.com

| | BTS ⁽¹⁾ 1 an | LICENCE PRO | AGRICADRE | BACHELOR | INGÉNIEUR | MASTER |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pour les titulaires de | BTS et BTSA, DUT ou L2 (voir au verso) | BTS ou DUT ou L2 compatibles avec la formation ou 120 ECTS dans le champ professionnel visé | BTSA ou DUT (voir au verso) | • BTS • DUT • L2 compatibles avec la formation • 120 ECTS dans le domaine visé • Niveau d'anglais équivalent à 550 TOEIC | 2 ^e année : L1 Biologie, BCPST1 ou TB1, PASS, BTS ⁽⁴⁾ 3 ^e année : BUT GB, L2 ou L3 bio, BCPST2, TB2, BTS ⁽⁴⁾ ou ATS Bio, Bachelor / Licence pro (agri, agro, environnement), 4 ^e année : Master 1 à orientation biologique | Bachelor, BUT ou L3 dans les domaines scientifiques, gastronomie et restauration, économie ou sciences humaines et sociales |
| Nombre de places | 3 à 10 (en fonction des années) | 30 à 55 (selon les licences) | 50 | Campus d'Angers : 12 Campus de Paris : 1 |  50: 2 ^e année, 50: 3 ^e année 10: 4 ^e année  50 | 30 en M1 5 en M2 |
| Frais de dossier | 50 € | | | | 50 € | Voir les sites des Masters |
| Frais ⁽²⁾⁽³⁾ (2024-2025 à titre indicatif) |  Coût de formation pris en charge par l'entreprise. Voyage d'études à la charge de l'étudiant : 300 € |  Licence pro : 5 416 €  Coût de formation pris en charge par l'entreprise |  6 194 €/an*  Coût de formation pris en charge par l'entreprise |  7 344 €/an* |  2 ^e et 3 ^e année 7 237 € 4 ^e année 7 690 €  Coût de formation pris en charge par l'entreprise. Voyage d'études à la charge de l'étudiant : Entre 76€ et 127€ |  9 700 €  Coût de formation pris en charge par l'entreprise |
| Financement | — | Demande de bourse avant le 31 mai à etudiant.gouv.fr | — | — | 30 % des étudiants ESA sont boursiers, demandez un dossier avant le 31 mai à etudiant.gouv.fr | Possibilité de bourses de mobilité Erasmus |
| Candidature | Retirez votre dossier sur Mystory.groupe-esa.com | | | | | olage.groupe-esa.com |
| | Décembre à juillet | De janvier à juin | | |   consulter le site | Voir site |
| Sélection des candidats |  Sur dossier | Étude des dossiers à réception : résultats scolaires, motivation et capacité à intégrer une situation professionnelle Trois résultats : admis direct (sauf Ingénieur) ou convoqués à une journée d'admission (entretiens et tests) ou refusés | | | | Dossier et entretien Niveau B2 minimum en anglais |
| Journées d'admission | 3 journées d'admission : en avril, mai et juin | | | |   consulter le site | Voir site |
| Résultats |  Un mois après la journée d'admission | 2 semaines après la journée d'admission | | | Environ 15 jours après la journée d'admission | Voir site |

(1)  Les BTS en un an nécessitent une dérogation concernant la durée du contrat d'apprentissage. (2) Frais de scolarité et annexes sont à prévoir suivant les formations, l'âge... les cotisations accident du travail : de 78 € à 105 €, contribution à la vie étudiante (sauf contrat de professionnalisation) 95 €, service campus 100 € (sauf apprentis), la cotisation au BDE (bureau des élèves) : de 20 € à 40 €, voyage éventuel selon formation : entre 76 et 300 €. (3) Association Alumni : nous consulter. (4) Voir la liste des BTS admissibles au verso. Suivant le niveau scolaire et le contenu scientifique du BTS et le parcours du candidat, repositionnement possible en 2^e année ou dans un autre programme ESA.



FORMATION BAC +2, +3 et

QUELS DIPLÔMES POUR POURSUIVRE VOS ÉTUDES À L'ESA?

Je souhaite
poursuivre par

- diplôme accepté pour cette formation.
- ⦿ diplôme recherché pour cette formation.

J'ai obtenu un **BTS**

| | ORIENTATION AGROTECHNIQUE | | | | | | | | ORIENTATION AGROBUSINESS | | | | ORIENTATION AGROTECHNIQUE ET AGROBUSINESS | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----|----|----|------------------|----|----|------------------|--------------------------|----|----|------------------|-------------------------------------------|------------------|------------------|----|
| | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA |
| BTS ACS'AGRI (ex : ACSE) | ⦿ | | • | | ⦿ | • | ⦿ | | ⦿ | ⦿ | | ⦿ | ⦿ | • | | |
| BTS Agronomie et cultures durables | | • | • | ⦿ | ⦿ | • | ⦿ | | ⦿ | ⦿ | | ⦿ | ⦿ | • | • | • |
| BTS Techniques et services en matériels agricoles (TSMA) | • | • | • | • | | • | | | | • | • | | | | | |
| BTS Génie des équipements agricoles (GDEA) | • | • | • | • | • | • | | | • | • | | | • | • | • | • |
| BTS Aménagements paysagers | • | | • | • | | • | | ⦿ | | • | | | • | | | |
| BTS Anabiotec | • | | • | • | • | • | ⦿ | | • | • | | | | | • | • |
| BTS Sciences et techniques des aliments (STA) | | | • | • | • | • | | | • | • | | | • | • | | • |
| BTS Gestion et Maîtrise de l'eau (GEMEAU) | • | • | • | • | • | • | | | • | | • | | • | • | • | |
| BTS Gestion et Protection de la Nature (GPN) | • | • | • | • | • | • | • | ⦿ ⁽⁷⁾ | | | | | • | | | |
| BTS Gestion forestière | • | • | • | • | • | • | | | | | | | • | | | |
| BTS Industries céréalières | • | • | • | • | • | • | • | | • | • | • | | | | | |
| BTS Métiers de l'élevage : développement, production, conseil (ex : Productions animales) | ⦿ | • | • | ⦿ | | • | ⦿ | | • | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | • | • | • |
| BTS Aquaculture | • | • | • | | • | • | • | | • | • | | | • | • | • | • |
| BTS Métiers du végétal : Alimentation, ornement et environnement | • | • | | ⦿ | • | • | ⦿ | • | • | • | | | ⦿ | • | • | • |
| BTS TC Agrofouritures | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | • | | | • | ⦿ | ⦿ | ⦿ ⁽¹⁾ | ⦿ | | | |
| BTS TC Animaux d'élevage et de compagnie | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | • | | | | • | ⦿ | ⦿ ⁽¹⁾ | ⦿ | | | |
| BTS TC Produits alimentaires | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | • | ⦿ | | | ⦿ | • | ⦿ | ⦿ ⁽¹⁾ | ⦿ | | |
| BTS TC Végétaux d'ornement | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ | • | | | | ⦿ | | ⦿ | ⦿ ⁽¹⁾ | | | |
| BTS TC Vins et spiritueux | • | • | • | • | • | • | ⦿ | | | | | ⦿ | ⦿ ⁽¹⁾ | | | |
| BTS Viticulture-œnologie | • | • | • | • | • | • | • | | • | | • | ⦿ | • | • | • | |
| BTS Assistant de gestion PME PMI | • | • | • | • | • | • | | | • | | • | | | | | |
| BTS Comptabilité et gestion | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BTS Management des unités commerciales | | • | • | • | • | • | | | | ⦿ | • | • | | | | |
| BTS Commerce international | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BTS Négociation et relations clients | | | | | | | | | | | | | | | | |
| BTS Orientation biologie, chimie, physique | • | | • | • | • ⁽³⁾ | ⦿ | | | | | | | | • ⁽²⁾ | • ⁽²⁾ | |
| BTS Développement de l'agriculture des régions chaudes (DARC) | • | • | • | • | • | ⦿ | | | • | • | • | ⦿ | • | | | |

La formation qui vous convient, des vidéos, des articles sélectionnés pour vous, votre calendrier de candidature

▶ Créer un compte sur la webapp personnalisée ▶ **Mystory** **f** **y** **i**

Je souhaite
poursuivre par

J'ai obtenu un
autre diplôme

| | ORIENTATION AGROTECHNIQUE | | | | | | | | ORIENTATION AGROBUSINESS | | | | ORIENTATION AGROTECHNIQUE ET AGROBUSINESS | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----|----|----|----|----|----|------------------|--------------------------|------------------|----|----|-------------------------------------------|----|-----------------|-----------------|
| | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA | FA |
| DUT/BUT Génie Biologique: Agronomie | • | • | • | • | • | • | ⦿ | | ⦿ | ⦿ | • | ⦿ | ⦿ | • | ⦿ | ⦿ |
| DUT/BUT Génie Biologique: Génie de l'environnement | • | • | • | • | • | • | | • | | | | | ⦿ | ⦿ | ⦿ | ⦿ |
| DUT/BUT Génie Biologique: Industries Alimentaires et Biologiques | • | • | • | • | • | • | ⦿ | | • | • | • | ⦿ | | ⦿ | ⦿ | ⦿ |
| DUT/BUT Génie Biologique: Toutes spécialités | | | | | | | | | | | | | | ⦿ | ⦿ | ⦿ |
| DUT/BUT TC Agroalimentaire | • | • | • | • | • | • | ⦿ | | | • | • | | | ⦿ | ⦿ | ⦿ |
| DUT/BUT GEA | | | | | | | ⦿ | | | | | ⦿ | | | | • |
| DUT/BUT Techniques de commercialisation | | | | | | | | ⦿ | | | | | | | | |
| Licence 1 à orientation bio, 1 ^{re} année BCPST, TB, ou PASS | | | | | | | | | | | | | | | • ^{2°} | |
| Licence 2 Sciences, Sciences de la vie | • | • | • | | • | • | | • ⁽⁵⁾ | ⦿ | ⦿ | • | • | • | • | ⦿ | • ^{3°} |
| Licence pro (agri, agro, environnement) | | | | | | | | • | • ⁽⁶⁾ | • ⁽⁶⁾ | | | • | ⦿ | • ^{3°} | • |
| Licence 2 Sciences économiques; Droit; AES | • | • | • | • | • | • | • | | | | • | • | • | ⦿ | | |
| Licence 2 lettres et langues étrangères | • | • | • | • | • | • | | | | | • | | | | | |
| BCPST, TB, 2 ^e année ou ATS BIO | | | | | | | | | | | | | | ⦿ | ⦿ | ⦿ |
| Bachelor Agri, agro, environnement | | | | | | | | | | | • | | | ⦿ | ⦿ | ⦿ |
| Licence 3 Bio ou SVT | | | | | | | | • | | • | | | | ⦿ | ⦿ | • |
| Licence 3 Commerce | | | | | | | | | | | | | | | | • |
| DEUST Biotechnologies: Alimentaire; Nutrition; Agroalimentaire; Qualité et distribution des produits alimentaires; Valorisation des produits agricoles. | | | | | | | ⦿ | | • | • | | • | • | • | ⦿ | • ^{2°} |
| Autres titres homologués de niveau 5, uniquement dans le champ professionnel visé | | | | | | | | • | • | • | • | | • | • | ⦿ | |
| Master 1 à orientation biologique | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | • | | | • | ⦿ | • |

(1) Option Gestion uniquement. (2) BTS biologie uniquement. (3) BTS Bio, BTS A : suivant le niveau scolaire et le contenu scientifique du BTS et le parcours du candidat, repositionnement possible en 2^e année ou dans un autre programme ESA. (4) Admission 4^e année uniquement si certification TOEIC® à 730 points minimum. (5) L2 sciences de la vie et de la terre. (6) L2 sciences de l'environnement (7) Option gestion des espaces naturels paysagers.

FA Formule "étudiante" **FA** Formule "alternance" **FA** Formule "à distance"

Consultez notre site internet
groupe-esa.com

Nourrir le monde d'intelligences

Nourrir le monde d'intelligences, vaste ambition que l'ESA s'est donnée pour principe de formation des jeunes et d'engagement auprès des filières du vivant et du monde rural :

- former des femmes et des hommes créateurs et responsables,
- former des femmes et des hommes compétents tournés vers l'action,
- mettre en œuvre une pédagogie différenciée qui privilégie l'expérience,
- se mettre au service des filières agricoles, agroalimentaires et des territoires ruraux,
- se mettre à l'écoute du monde et s'engager face aux grands défis planétaires : climatique, énergétique, environnemental et alimentaire.

Les Labels

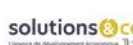


Qualiopi
processus certifié

■ ■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences



Les Partenaires



L'ESA, créée en 1898, est un établissement d'enseignement supérieur et de recherche, association loi 1901, administrée par ses Alumni et des professionnels du monde agricole et agroalimentaire.
L'ESA est engagée dans une démarche de responsabilité sociétale de l'entreprise.



www.groupe-esa.com

ESA Campus de Paris - 6 rue Hélène Boucher - 78280 Guyancourt
ESA Campus d'Angers - 55 rue Rabelais - B.P.30748 - 49007 Angers Cedex 1

