COMMISSION DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA VIE ETUDIANTE

25 mai 2023

COMPTE-RENDU

Etaient présents ou représentés :

Le Président de la commission : Nathalie CAYOT

Personnalités extérieures : HABERSTRAU Michel – LEGLIZE Pierre

Collège des Professeurs : BERRIET-SOLLIEC Marielle (vice-présidente) – ARVISENET Gaëlle – CHAMPION Dominique – WACHÉ Yves

Collège MCF : FERRET Éric – MUGNIER Sylvie – GAUJOUR Etienne

Collège IGREF, IAE, autres personnels : METRAL Jean-François

Collège personnels IATOS : MOREAU Nadine – HUSSON Catherine – HUCHET Gwenaëlle

Collège étudiants : GAIOLA-HAINAUD Callista – GRIZEL Mathieu – LE BIHAN Elise – LEBRETON Romane – IFRI Juliette (pouvoir à BERNADAT Maël) – BERNADAT Maël – BUSUTTIL Juliette – POUPARD Lucie (pouvoir à LE BIHAN Elise)

Personnalités invitées : MACÉ Bénédicte – PETIT Sabine – DROUET Jean-Michel – GUILLEMIN Jean–Philippe JOURNAUX Ludovic – GALLAUD Delphine – CARNOYE Leslie – LABOURE Hélène – VILLETTE Sylvain

1. Approbation du compte rendu CEVE du 27 avril 2023 – (avis)

Les membres de la CEVE approuvent le compte rendu de la réunion du 27 avril 2023 Pour 20 Contre 0 Abstention 0

2. Informations générales

- Politique de site ISITE

Nathalie CAYOT explique qu'un travail sur les statuts a été réalisé.

Nathalie CAYOT fait le bilan du recrutement par apprentissage. Elle explique le but du projet ParéPour qui doit permettre à des élèves de BTS Agricole de bien préparer le concours. Le bilan de la 1ère promotion : 34 élèves se sont inscrits au concours apprentissage. Sur les 19 admissibles 18 ont été admis et 11 viennent à Dijon.

- Conseil de perfectionnement et fiches RNCP

(*Voir document en annexe 1*)

Nathalie CAYOT détaille le principe de l'accréditation des formations et détaille le référentiel de compétences. La logique de rénovation des cursus d'ingénieur est celle de l'approche par compétences suite à venu de la CTI qui a préconisé un travail par blocs de compétences. Il faut bien préciser comment seront validées ces compétences. Elle explique comment s'articule le référentiel compétences.

Nathalie CAYOT fait le point ce qui a été dit en conseil de perfectionnement lors du travail sur les blocs de compétences. Les fiches RNCP doivent être réécrites pour correspondre à ces nouvelles demandes. Le diplôme d'ingénieur sera basé sur l'acquisition de ces 6 blocs de compétences + le niveau B2 en anglais + la réalisation d'un mémoire de fin d'études.

Marielle BERRIET-SOLLIEC fait le parallèle avec ce qui a été dit dans le rapport JOUZEL sur les enjeux de l'enseignement des transitions dans l'enseignement supérieur. C'est la posture de l'ingénieur qui évolue en profondeur.

3. Présentation des fiches RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles)

Michel HABESRTRAU explique la nécessité d'enregistrer la fiche RNCP avant de pouvoir faire des contrats d'apprentissage. Il est inquiet quant aux délais pour refaire la fiche RNCP pour refaire les contrats d'apprentissage. De plus, avec un changement de numéro RNCP, les accords de financement repartent à 0.

Sabine PETIT répond que non, le chemin CTI ingénieur permet de sauter quelques étapes par rapport à d'autres formations ex nihilo. L'équipe reste confiante.

4. Bilan des itinéraires et perspectives d'évolution

(Voir document en annexe 2)

Bénédicte MACÉ rappelle le contexte de la validation des itinéraires mis en place depuis un an et présente le bilan de ces itinéraires. Se posent les questions des choix de personnalisation des parcours et de la charge de travail pour les étudiants.

- itinéraire entreprenariat :

L'organisation de l'itinéraire à travers la plateforme Héliantice dans laquelle est collecté tout ce que les étudiants peuvent réaliser en terme de projets en lien avec l'entreprenariat (Pépite, Les entrep'…), les modules optionnels, le MAE, la reconnaissance de l'engagement associatif. Cela repose sur le volontariat des étudiants.

Le suivi est fait par deux enseignants avec une reconnaissance par le supplément au diplôme.

La communication externe des itinéraires sera présentée sur le site internet.

Éric FERRET ajoute qu'on ne demande pas de préinscription dans cet itinéraire.

- Itinéraire international :

La reconnaissance se fait a posteriori par le biais du supplément au diplôme.

Mathieu GRIZEL Fait remarquer que la possibilité de faire un stage recherche à la place du stage entreprise avait été évoquée pour l'itinéraire recherche. Ne serait-il pas pertinent, pour un itinéraire entreprenariat, de modifier le stage recherche en stage en entreprise. Cela serait plus intéressant pour ensuite le stage à l'international.

Nathalie CAYOT explique que cette question sera étudiée très prochainement.

-Itinéraire recherche : Réflexion sur la mise en place d'un open badge. La finalité serait de donner une coloration par un apprentissage pro dans le domaine de la recherche.

-Itinéraire fonctionnariat :
Pour l'instant ce parcours est juste proposé aux élèves fonctionnaires.

5. Maquette SOFEAA

(Voir document en annexe 3)

Maquette SOFEAA

Leslie CARNOYE explique le besoin de redynamiser la dominante et d'améliorer la lisibilité. On reste sur le cœur de SOFEAA mais une orientation vers les systèmes économiques durables et les acteurs de ces transitions est mis en place. Elle détaille les changements.

6. Maquette Sens and Co

(Voir document en annexe 4)
Présentation par Hélène LABOURÉ de la nouvelle dominante Sens&Co qui ouvrira à la rentrée avec un petit tuilage avec le Master ESCAI (4 étudiants qui sont actuellement en M1 ont fait le choix de poursuite en M2 ESCAI).

7. Maquette FISA AA

Sabine PETIT explique les changements de la maquette FISA agronomie puis de la maquette agroalimentaire. Elle évoque également la passerelle FISE 1A à FISA 2A.

8. Maquette FISA AG

(Voir document en annexe 5)

9. Maquette Foodpack

(Voir document en annexe 6)

10. Maquette ESCAI

(Voir document en annexe 7)

11. Fiche filière Master STAAE

(Voir document en annexe 8)

12. Evolution de la formation IFC-IAE

(Voir document en annexe 9)

Marielle BERRIET-SOLLIEC explique que suite au constat du très faible effectif en formation d'ingénieur IFC-IAE recrutés par le concours interne (sur les 10 lauréats de 2022-23, 4 personnes seulement suivent cette formation continue dédiée à des profils de techniciens, 6 lauréats déjà diplômés ingénieurs bénéficiant par ailleurs d'un parcours de formation allégé), plusieurs scénarios sont envisagés pour l'organisation de la formation.

Les membres de la CEVE sont interrogés sur l'expertise par la DFPRO, en lien avec la coordinatrice des IFC-IAE, d'un cursus modularité pour la rentrée 2024 (couplage de la formation dispensée aux IFC-IAE avec des modules courts de formation continue non diplômants).
Pour 2023-24, le ruban pédagogique actuellement en vigueur reste la référence mais les modalités d'enseignement seront adaptées par chaque enseignant en fonction de l'effectif qui sera connu le 10 juillet lors de l'annonce des lauréats du concours.

La vice-présidente propose aux membres de la CEVE l'approbation de l'expertise par la DFPRO
Pour 12 Contre 0 Abstention 7

13. Règlement des concours BE et DE

(Voir document en annexe 10)

Bénédicte MACE rappelle le contexte des concours et explique qu'en raison de l'augmentation du nombre des candidatures et des difficultés financières rencontrées par les candidats, plusieurs propositions sont faites aux membres de la CEVE pour la sélection des élèves étrangers au concours BE/DE :

- Proposition 1 : fixer des frais de dossiers à 50 euros.
- Proposition 2 : faire un test d'anglais au moment de l'entrée pour les admissibles pour évaluer leur capacité à obtenir le TOEIC en mobilisant des enseignants de l'Institut Agro Dijon,

- Proposition 2 bis : demander un niveau B2 dans le dossier d'inscription-Proposition 3 : mettre en place des actions de remédiation en français
- Proposition 3 bis : faire passer le test de niveau français du projet voltaire.

La vice-présidente propose aux membres de la CEVE l'approbation de la proposition n°2
Pour 17 Contre 1 Abstention 1

14. Règlement de scolarité de la Dired.

Sandra IMBERDIS présente les modifications du règlement des formations de la Dired. Parmi les changements à noter :

- Contrôle de l'assiduité
- Consignes d'examens
- Mails institutionnels

En réponse à une question de Michel HABERSTRAU, Sandra IMBERDIS répond que les élèves de BTS ne poursuivent pas plus après la fin de leur formation.

15. Calendrier universitaire masters

(Voir document en annexe 11)

Bénédicte MACE indique que les dates de rentrées et d'évaluation des Masters sont votées chaque année par l'école (et par l'uB ou UBFC pour les masters coaccrédités) sur proposition des responsables de formation.

16. Questions diverses : valorisation des Tlabs

(Voir document en annexe 12)

L'idée qui ressort derrière la valorisation des Tlabs c'est de leur mettre à disposition des étudiants qui ont des projets, du matériel dans les « ateliers du Faire ». La question se pose de l'accès des élèves à l'agro lab. Les étudiants ont la possibilité de faire quelque chose en dehors de leur cursus avec l'optique de ne pas mobiliser trop de temps.

Dominique CHAMPION explique que l'idée est de pouvoir permettre aux étudiants de mener leur projet en groupe ou seul en utilisant le matériel mis en place dans les ateliers du « faire ». Cela leur permet de valider un module du s6-1 s6-2 ou du s7. L'objectif serait de semestrialiser la semaine de modules optionnels avec une valorisation du temps passé dans les ateliers du faire à la place des modules optionnels.

L'effectif minimum dans un module optionnel est de 8 étudiants

Mathieu GRIZEL demande s'il serait possible d'en faire en plus un autre module optionnel.

Bénédicte MACE explique que du temps spécifique est prévu dans la maquette pour les modules optionnels.

Dominique CHAMPION répond qu'il y aura bien un réfèrent et qu'il s'agit de responsabiliser les étudiants par rapport à la gestion de leur agenda.

Éric FERRET ajoute que les élèves de 1A sont très chargés. Certains n'ont pas beaucoup de temps.

Maël BERNADAT indique que cela peut être intéressant mais qu'il faut bien accompagner les étudiants tout au long du projet car cela peut faire peur à certains étudiants.

Etienne GAUJOUR estime qu'il ne faut pas mélanger l'utilisation de ce matériel et la partie enseignement avec les modules optionnels. Il souligne que le règlement intérieur ne permet pas une utilisation des installations en dehors des heures d'ouvertures.

Fin de la séance à 17h30

Prochaine CEVE le jeudi 5 octobre 2023

Le président de la commission,
Le Directeur,

François ROCHE-BRUYN

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'INSTITUT agro Dijon

Informations générales

CEVE 25 mai 2023

MEMBRE DE
UBFC UNIVERSITÉ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
agreenium institut agronomique vétérinaire & forestier de France

L'INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

Institut Agro

Premier **séminaire scientifique de l'Institut Agro**, financé par le fonds incitatif et organisé par les directions Recherche et Formation des écoles en collaboration avec le directeur de la Politique scientifique et partenariale, aura lieu les **11 et 12 juillet à Dijon**.

Plus de 170 enseignants-chercheurs et ingénieurs des trois écoles pour travailler sur les thématiques interdisciplinaires pouvant faire l'objet d'une animation inter-écoles dans les domaines de la recherche, de la formation et de l'innovation pour contribuer à la transformation des systèmes agricoles et alimentaires.

Feuille de route FORMATION en relation avec le **projet stratégique** : réflexion en cours

Institut Agro Dijon et politique de site

- Depuis octobre 2022, travail collectif pour bâtir un projet structurant et ambitieux en région Bourgogne Franche-Comté, au profit des étudiants, de la recherche, du territoire et de la société, en conservant les points forts soulignés par le jury international de l'ISITE.
- Dans les prochains mois la **Comue UBFC** sera rejointe par l'Établissement Français du Sang, alors qu'une convention d'association sera signée par l'université de Bourgogne.
- La gouvernance de la Comue sera simplifiée, de manière à concentrer nos efforts sur le renforcement et l'accroissement du projet commun.
- Notre établissement a été reçu le lundi 24 avril par le Secrétariat Général pour l'Investissement (SGPI) et le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche avec l'ensemble des membres de UBFC.
- Les éléments structurants et la dynamique collective renouvelée ont été appréciés par l'État et nous sommes convenus de renouveler périodiquement ces rencontres réunissant l'ensemble des acteurs afin de faire le point et motiver le soutien de l'État.

ParéPour (devenir Ingénieur avec son BTSA)

Bilan de la première promotion

72 étudiants accompagnés

34 inscrits au concours apprentissage

	Agronomie	Agroalimentaire
Inscrits à l'écrit	29	6
Admissible à l'oral	19	2
Admis en école d'ingénieur	18 (dont 11 à Dijon, 3 à Agroparitech 2 à Montpellier 2 à Unilassale)	2 (dont 2 à Dijon)

Nos formations

- Conseils de perfectionnement formations d’ingénieur
  - 10 et 17 mai
  - Dialogue employeurs – enseignants – étudiants
  - Travail sur les blocs de compétences

- Conseils des formations de la DirED

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'INSTITUT agro Dijon

Information: conseils de perfectionnement et fiches RNCP

CEVE 25 mai 2023

MEMBRE DE
UBFC UNIVERSITÉ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
agreenium institut agronomique vétérinaire & forestier de France

L'INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

Rénovation des cursus ingénieur par l'approche par compétences

Contexte :

- Renouvellement de l'accréditation par la Commission des Titres d'Ingénieur (CTI) (2022 à 2028)

=> « poursuivre la démarche compétences et s'assurer de son appropriation par le corps enseignant et par les élèves ; retravailler les compétences par blocs, indiquer l'évolution dans l'acquisition des compétences, préciser les modes d'acquisition des compétences, etc. »

- Réforme de la formation professionnelle (2018) : structuration des certifications en blocs de compétences + définition par un référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation
- Ré-écriture de la fiche RNCP (Répertoire National des Certifications Professionnelles) en blocs de compétences (échéance décembre 2023 / validation par la CTI et par France Compétences)

Rénovation des cursus ingénieur par l'approche par compétences

L'approche par compétences se base sur un référentiel de compétences qui devient la boussole du programme de formation :

- Mettre les étudiants en situation dans la formation en les amenant à mobiliser leurs savoirs dans des conditions proches de la vie professionnelle
- Articuler compétences et disciplines
- Inciter les étudiants à une démarche réflexive sur leur progression dans le développement des compétences
- Mettre en cohérence les objectifs de formations, les modalités d'enseignements et les modalités d'évaluations

➔ Favoriser un meilleur engagement des étudiants + des apprentissages plus durables

➔ Ajuster la formation aux besoins du marché du travail et de ses évolutions

Définition du référentiel de compétences

Situations visées à l'issue de la formation

Travail fait en séminaire avec les enseignants et la Cédéfap

Identifier les **familles de situations** professionnelles « emblématiques »

Sélectionner les **sous situations, éléments constitutifs** de chaque famille

Caractériser la **manière d'agir de l'ingénieur** (composantes essentielles qui participent à l'évaluation de la compétence)

Situations d'apprentissage et d'évaluation

Travail à faire (résidence ABCdaire notamment)

Définir les **ressources** (savoirs, savoir-faire, attitudes professionnelles)

Définir les **critères d'évaluation**

Définir **les situations d'apprentissage et d'évaluation**

Définition du référentiel de compétences

Situations visées à l'issue de la formation

Sélection et caractérisation de 6 familles de situation :

① **Réalisation d'un diagnostic**

② **Conception et pilotage de projet**

③ **Gestion de la production et de la qualité**

④ **Accompagnement au changement dont adaptation aux enjeux sociaux et environnementaux**

⑤ **Management d'équipe**

⑥ **Fabrique du développement et du parcours professionnel**

Réflexion conduite en s'appuyant sur le référentiel Ingénieur de la CTI, la connaissance des emplois occupés par nos diplômés, la connaissance des enjeux du secteur agricole / agroalimentaire…

Définition du référentiel de compétences

Situations visées à l'issue de la formation

Sélection et caractérisation de 6 familles de situation :

① **Réalisation d'un diagnostic**

② **Conception et pilotage de projet**

③ **Gestion de la production et de la qualité**

④ **Accompagnement au changement dont adaptation aux enjeux sociaux et environnementaux**

⑤ **Management d'équipe**

⑥ **Fabrique du développement et du parcours professionnel**

Avis des étudiants ?
Avis des professionnels du secteur d'emploi ?

Conseils de perfectionnement

Conseils de perfectionnement

- **① Réalisation d'un diagnostic**
- Nécessité d'avoir des bases techniques, mais aussi pouvoir acquérir rapidement des nouvelles données ou connaissances. adaptabilité.
- **② Conception et pilotage de projet**
- leadership de management : qualité technique mais besoin de compétences financières. Contrôle de gestion à renforcer.
- compétences développées dans le cadre vie étudiante à prendre en compte.
- Travailler sur le continuum pédagogique
- **③ Gestion de la production et de la qualité : biens et services**
- Qualité, production, domaines dans lesquels il est difficile de recruter.
- management de la qualité = compétence centrale dans les entreprises.

Conseils de perfectionnement

④ Accompagnement au changement dont adaptation aux enjeux sociaux et environnementaux
ingénieur sortant : pas forcément impulser le changement mais passer le message et l'accompagner.
Manque de la dimension « géopolitique » dans l'alimentation.
ajouter un volet communication interne et externe car la démarche RSE n'est pas toujours bien comprise.
Veille scientifique – garants savoirs et connaissances

⑤ Management d'équipe
Management d'équipe : Pour certains, gestion d'une équipe ne peut être confiée à un sortant mais pour d'autres oui.
Gestion de groupe très importante
Mode de management différents selon les entreprises / organisations.
Direction d'équipe important pour les IAE.

⑥ Fabrique du développement et du parcours professionnel
Se connaître, méthode pour s'orienter tout au long de sa vie

Fiches RNCP

- À venir à la CEVE du 5 octobre

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'INSTITUT agro

Itinéraires

25 mai 2023

Bilan de la mise en place des ITINERAIRES

- Fonctionnent maintenant depuis 1 an ou 2 pour le bénéfice de nos élèves-ingénieurs – Itinéraires validées lors du CEVE du 20 mai 2021.
- Bilan demandé lors de la journée Compétences du 13 mai 2022
- Question des moyens alloués à ces itinéraires.

- Objectif : présentation d'un bilan des 4 itinéraires à la CEVE, suivi éventuellement de décision présentées à la Commission des Enseignants.
- Etat des lieux et retour objectivé des étudiants.

Globalement

- Finalité ? Ouvert à tous ou sélection ? Différent entre itinéraires ?
- Difficulté de la charge travail des étudiants
- Nécessité d’une présentation toutes les opportunités en même temps (itinéraires, agrolab, vie étudiante,…)
- Question de la maturité pour le choix : le projet des étudiants n’est pas forcément très défini début 1A, ne se rendent pas compte de la charge de travail demandée par le cursus
- Question des moyens alloués – disponibilités RH – priorités.

Itinéraire entreprenariat
Organisation pédagogique

Finalité de l'itinéraire	cf note CEVE, flyer - disponible sur Heliantice
Organisation de l'itinéraire	Utilisation HELIANTICE : Seul outil de pilotage, Besoin appui Cédéfap pour concevoir un espace type examens pour dépôt des preuves. Avoir des Extractions utilisables. Travail HERCULE DEVE
	Veille sur HELIANTICE pour chaque itinéraire, liste évènements
Jalons	Différents niveaux et calendrier sur les 3 années : éléments à valider pour être considéré dans l'itinéraire
	Reconnaissance compétences responsable associatifs : Start Agro fait partie des activités
Évaluation / reconnaissance pour les étudiants :	Validation en fin des 3 années, supplément au diplôme

Itinéraire entreprenariat
Mise en œuvre

Communication interne	Réunion de présentation de tous les itinéraires aux étudiants FISE
	sensibilisation lors des réunions d'information FISE, puis rendez-vous individuels
Communication externe	Site internet
Effectifs	une dizaine par an (AA et AG) Chaque année environ 30 dans les entrep' (34 en 2022-2023) Modules optionnels 2022-2023 : 7 PEPITE (même chiffre que en 2021-2022) Démarrage à la rentrée 2021 donc pas encore de suivi complet sur une promo. Il pourrait y avoir environ 25 étudiants à pouvoir prétendre à une validation de l'itinéraire entreprenariat à la fin de l'année 2022-2023.
Partenaires (locaux, régionaux, internationaux, autres écoles Institut Agro, UBFC, …)	Les Entrep', réseau Entreprendre, Campus des métiers et des qualifications, DECABFC, PEPITE BFC, INPI, Ecotrophelia, …
Moyens (écoles, financements extérieurs, …)	5h REH E. Ferret et 5h REH J. Aubert + Heliantice en autonomie comme outils de pilotage et communication envers les étudiants

Itinéraire entreprenariat

Retour objectivé des étudiants	pas fait à ce jour
Forces	coût minimal, implication et démarche volontaire des FISE engagés
Faiblesses	

Itinéraire international
Organisation pédagogique

Finalité de l'itinéraire	ne requiert pas d'engagement initial de l'étudiant. Construction de l'itinéraire par ses choix de modules optionnels, mises en situation… d'un parcours de formation adapté à son projet professionnel, et se voit attribuer le cas échéant, à l'issue de sa formation, le niveau 1, 2, 3 de l'itinéraire international selon le nombre d'ECTS associés aux modules répondant aux critères « internationalisants ».
Organisation de l'itinéraire – Jalons	*Niveau 1 :* entre 30 et 60 ECTS Stage de S8 à l'international + des modules optionnels et/ou des mises en situations « internationalisants »
	Niveau 2 : (entre >60 et 90 ECTS) Au moins semestre académique en échange (S7 ou S9) et stage de S8 à l'international (+ éventuellement des modules optionnels et/ou des mises en situations « internationalisants »)
	Niveau 3 : (> 90 ECTS) Au moins : Semestre académique en échange et les 2 semestres de stages à l'international (+ éventuellement des modules optionnels et/ou des mises en situations « internationalisants »
Évaluation / reconnaissance pour les étudiants	Plutôt qu'un open badge auquel il faut associer des compétences, l'itinéraire sera valorisé par un supplément au diplôme que l'étudiant sollicitera auprès de la DEVE à l'issue de sa formation.

Itinéraire international
Mise en œuvre

Communication interne	Réunion de présentation de tous les itinéraires aux étudiants FISE
	sensibilisation lors des réunions d'information FISE, puis rendez-vous individuels
Communication externe	Site internet
Effectifs	15 à 20 niveau 1 20 à 25 niveau 2 10 à 15 niveau 3
Partenaires (locaux, régionaux, internationaux, autres écoles Institut Agro, UBFC, …)	
Moyens (écoles, financements extérieurs, …)	

Itinéraire international

Retour objectivé des étudiants	pas fait à ce jour
Forces	Constat a posteriori pour la validation
Faiblesses	Définir critères pour ce qui est considéré comme « international »

Itinéraire Recherche
Organisation pédagogique

Finalité de l'itinéraire	Donner une coloration Recherche à leur formation par un apprentissage progressif dans le domaine de la Recherche
Organisation de l'itinéraire – Jalons	Immersion précoce dans la Recherche : acquérir des connaissances et des compétences spécifiques et confronter la théorie à la pratique en laboratoire : colloques / séminaires / soutenances
	Tutorat par un Chercheur ou un Enseignant-Chercheur
	Projets tutorés orientés recherche / stages (S8 S10) / Modules optionnels Mise en œuvre du parrainage 1A/2A/3A
Évaluation / reconnaissance pour les étudiants	Plutôt qu'un open badge auquel il faut associer des compétences, l'itinéraire sera valorisé par un supplément au diplôme que l'étudiant sollicitera auprès de la DEVE à l'issue de sa formation.

Obtention d'un double-diplôme avec la mention **Ingénieur-Formation par la Recherche**.

Parcours Classique

TUTORAT SCIENTIFIQUE

MASTER	Modules Financement et rédaction de projet de recherche et modules SFRI	Séminaires, Conférences	Stage mémoire ou de Master en recherche

SPÉCIALISATION - 3ème année

Projet B : thématique recherche	Modules Rigueur scientifique et communication des savoirs et modules SFRI	Module ouverture Séminaires, Conférences	Stage à l'international en recherche

APPROFONDISSEMENT - 2ème année

Projet A : recherche documentaire	Accompagnement et initiation à la recherche (prérequis)	Module ouverture Séminaires, Conférences	Développement professionnel Les métiers de la recherche

INITIATION - 1ère année

Itinéraire Recherche
Mise en œuvre

Communication interne	Réunion de présentation de tous les itinéraires aux étudiants FISE
	sensibilisation lors des réunions d'information FISE, puis rendez-vous individuels
Communication externe	Site internet
Effectifs	17 étudiants en 3ème année dont 12 en agronomie 24 étudiants en 2ème année dont 13 en agronomie 13 étudiants en 1ère année dont 11 en agronomie
Partenaires (locaux, régionaux, internationaux, autres écoles Institut Agro, UBFC, …)	
Moyens (écoles, financements extérieurs, …)	

Itinéraire recherche

Retour objectivé des étudiants	**En gras, les retours des étudiants**
Forces	• **découverte en 3 ans de la Recherche: permet de laisser du temps aux étudiants de définir leur projet professionnel** • **visites d'UMR** • **richesse dans les interventions extérieures: modules optionnels intégrité scientifique et financement de la recherche** • **création d'un "petit" réseau par le parrainage et tutorat** • **mise en place d'un tableau partagé (google sheets) d'informations de chaque étudiant**
Faiblesses	• **diversité des tuteurs et parrains/marraines limitée.** Solliciter les chercheurs • Quels moyens financiers et RH ? **1 seule référente itinéraire pour 3 promotions**, Appui administratif ? • **comment s'organisent Montpellier et Rennes?** Travail en commun ? • **réseau encore restreint** • **pas de participation aux projets de recherche du tuteur** • Définir effectif cible ? Effectif 10 / an ?

Création d’un séminaire

Financement acquis dans le cadre des Projet ANR-17-NCUN-003 (AMI) RITM-BFC 2021 (5000€ en attente de la levée de suspension des financements) et Projet en réponse à l’AAP Structuration de la Recherche TRANSBIO (10 000€).

Les diapositives suivantes décrivent les suggestions des étudiants de l’itinéraire recherche pour la création de nouveaux événements dans le cadre de l’Institut Agro

Nouveaux évènements

Organiser une journée de séminaire extérieure réservée aux élèves de l'itinéraire recherche:

- **1 par an**
- **lieu extérieur**
- **participation des élèves en présentiel (Montpellier, Rennes, Dijon)**
- **restitution: groupes de travaux mixés et réalisation d'une affiche récapitulative de la journée**

- Contrainte de temps: rythmes de formation différents donc disponibilités difficiles à trouver?
  -banaliser la journée pour les 3 écoles?
- Contrainte de budget: faire participer chaque élève ?
- Contrainte de lieu: la plupart des séminaires à Paris, comment y aller ?

Nouveaux évènements

Organiser une table ronde/débat entre chercheurs au sein de l'Institut Agro:

- **1 par an**
- **roulement d'école d'accueil**
- **débat animé par des chercheurs de l'Institut et/ou en dehors**
- **participation des élèves en présentiel / visio ? (Montpellier, Rennes, Dijon)**
- **organisation par les élèves du parcours recherche de l'école d'accueil**

- Contrainte de temps: rythmes de formation différents donc disponibilités difficiles à trouver? :
  -banaliser la journée pour les 3 écoles?
- Budget: diminuée d'⅓ ou plus car évènement "à domicile"

Nouveaux évènements

Organiser une Nuit de la Recherche au sein de l'Institut Agro:

- **1 par an**
- **Séparément dans chaque école (test) puis extension à l'Institut Agro: roulement de l'école d'accueil**
- **présentation des chercheurs en 5 minutes de leurs projets de recherche (animé par des chercheurs de l'Institut): "Ma Recherche en 300 secondes"**
- **organisation par les élèves du parcours recherche**

D’autres idées

- Etendre le tutorat scientifique aux 3 écoles (1 référent sur site + 1 tuteur extérieur)
  - création d’une **plateforme** de **tutorat** (application):
    - inscription volontaire des chercheurs “disponibles et motivés pour tutorer” selon leurs thématiques de recherche
    - inscription des élèves motivés
    - association automatique d’1 tuteur pour 1 élève
- Création d’un document partagé qui **recense les soutenances de thèses**
- Proposer des **modules optionnels** à l’ensemble de l’Institut (intégrité scientifique + financement de projets)
- Créer une **communauté** : étudiants du parcours recherche
  - groupe et page linkedin
- Etendre le **parrainage** entre élèves aux 3 écoles
- Visites d’UMR hors site

Fonctionnariat

- Ouverture itinéraire aux civils ?
- Utilisation plateforme mentor
- Démarche qualité
- Charge de travail étudiant

RÉNOVATION DE LA DOMINANTE SOFEAA

Déroulé pédagogique à partir de la rentrée 2023

L'INSTITUT agro Dijon

Delphine Gallaud, Leslie Carnoye

Constats de départ et objectifs

- Un besoin de redynamiser la dominante et d'en améliorer la lisibilité ⇔ un double problème de fond et de communication

- Une réflexion menée avec l'équipe pédagogique pour réorienter la dominante vers les **transitions des filières agricoles et des systèmes alimentaires**

- <u>Objectifs de la (nouvelle) dominante:</u>

  Former des ingénieurs qui :
  - Connaissent les acteurs (dont les entreprises) ainsi que les mécanismes de fonctionnement des filières et des systèmes alimentaires actuels ;
  - Soient capables d'identifier et d'interroger les transitions en cours ;
  - Accompagnent les acteurs et les collectifs dans la mise en œuvre de ces transitions ;
  - Aient les compétences pour améliorer la soutenabilité des filières, des systèmes alimentaires et des entreprises et/ou de participer à l'émergence de nouveaux systèmes

SOFEAA aujourd'hui

SOFEAA – Semestre 9			
Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coeff
ING3A-S9-UE14 Projets d'ingénieur - Phase C	Projets d'ingénieur - phase C	140	9
ING3A-S9-UE15 Dominante Tronc Commun	Anglais	20	1.5
	Préparation mémoire	12	Quitus
	Statistiques avancées	20	1.5
	Economie des filières	24	2
	Economie du développement durable	18	1
	Sociologie des entreprises et de l'alimentation	20	2
	Politiques européennes de concurrence, de régulation et d'organisation des marchés dans le secteur agro-alimentaire	41	2
	Management de la qualité	37	2
	Dynamique de l'innovation	36	2
	Management stratégique	24	1.5
	Business Model	9	quitus
Total		401	24.5

Nouvelle mouture

SOFEAA – Semestre 9			
Unité d'enseignement	Module	Heures étudiant	Coeff
ING3A-S9-UE14 Projets d'ingénieur - Phase C	Projets d'ingénieur - phase C	140	9
ING3A-S9-UE15 Dominante Tronc Commun	Les transitions en débat	12	1
	Acteurs et gouvernance des systèmes alimentaires	67	4
	Qualités et RSE	62	3
	Innovation et ESS	60	3
	Filières alimentaires territorialisées	27	2
	Démarches méthodologiques	33	2.5
Total		401	24,5

Module 2 : Acteurs et gouvernance des systèmes alimentaires

Economie des systèmes alimentaires	20
Construction des politiques agricoles et alimentaires	20
Voyage d'étude à Bruxelles: à la rencontre des acteurs et des institutions	21
Sociologie des systèmes alimentaires	6
Total	**67**

Responsables de module : Delphine Gallaud, Marion Drut

Module 5 : Filières alimentaires territorialisées

Diagnostic de filière territorialisée	9
Visite terrain	6
Etude de l'impact environnemental	8
Approche sociologique	4
Total	**27**

Responsable de module : Olivier Rat-Aspert

Principaux changements effectués

- Les contenus réduits:
  - Statistiques (-14h)
  - Sociologie (-4h)
  - Stratégie (-13h)

- Les éléments créés:
  - Filières alimentaires territorialisées (+27h)
  - Economie sociale et solidaire (+4h)

- Une réorganisation globale permettant une meilleure lisibilité

Merci de votre attention

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'INSTITUT agro Dijon

Maquette Dominante SenS&Co

Evaluation sensorielle et Compagnie

Master ESCAI

Evaluation sensorielle : Comprendre, Analyser, Innover

Responsables : Virginie Danten & Hélène Labouré
UP Goût et Consommateurs
L'INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

MEMBRE DE
UBFC UNIVERSITÉ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
agreenium institut agronomique vétérinaire & forestier de France

Dominante Sens&Co

	Heures EdT	Heures		
		CM	TD	TP
Module 1 : Similaires ou différents : du sourcing au contre-typage	**30**	**7.5**	**16**	**6.5**
Module 2 : Comment interroger les consommateurs : du questionnaire à l'observation	**50**	**9**	**22**	**19**
Module 3 : Décrire pour formuler et communiquer : les tendances actuelles	**56**	**20**	**19**	**17**
Module 4 : Quels usages en entreprise : rencontres avec des industriels	**24**	**16**	**8**	
Module 5 : Entre homme et machine, comment choisir ?	**24**	**8**	**8**	**8**
Module 6 : A la carte : venez avec vos questions	**17**	**10**	**7**	
Total	**201**	**70.5**	**80**	**50.5**

35% CM, 60% pratiques
(40% TD, 20%TP)

Modalités

- **Dominante ouverte de droit aux étudiants agroalimentaires de l'IAD et de l'ESIROI**
- **Dominante ouverte sous conditions (pré-requis à valider) :**
  - Etudiants Ingénieurs Agronome de l'IAD
  - Etudiants Ingénieurs des autres établissements de l'IA
  - Etudiants des autres écoles d'ingénieurs
  - Etudiants Etrangers
- **Double diplôme possible**
  - **M2 P2FOOD à partir de 2024**
  - **M2 MAE**
- **Contrat de professionnalisation possible**
- **Industriels : environ 20%**
- **Cours en anglais : environ 20%**

Master ESCAI

	Heures EdT	Heures		
		CM	TD	TP
Module 1 : Similaires ou différents : du sourcing au contre-typage	30	7.5	16	6.5
Module 2 : Comment interroger les consommateurs : du questionnaire à l'observation	50+8	9+2	22+6	19
Module 3 : Décrire pour formuler et communiquer : les tendances actuelles	56+16	20+3	19+8	17+5
Module 4 : Quels usages en entreprise : rencontres avec des industriels	24	16	8	
Module 5 : Entre homme et machine, comment choisir ?	24	8	8	8
Module 6 : A la carte : venez avec vos questions	17	10	7	
Module 7 : Stat &Outils	25	13	12	
Total	201+49	70.5+18	80+26	50.5+5
	250	78.5	106	55.5

31.4% CM, 64.6% pratiques (42.4% TD, 22.2%TP)

Cursus Ingénieur de l'Institut Agro Dijon spécialité agronomie par la voie de l'apprentissage (FISA AG)

Modifications à apporter à partir de l'année universitaire 2

CEVE du 25 mai 2023

SEMESTRE 5	Modules	heures / apprenti	CM	TD	TP	MES	Visite	Evaluation	Dépt.*	Upé**	Coef.	ECTS	
UE1 : Construction du projet professionnel et personnel	**Intégration, Engagement citoyen, vie étudiante**	**8**		8					DEVE			**2**	
	Développement professionnel et insertion 1	**12**		12									
	Préparation prise de poste / Retour d'expériences - partage des vécus	8		8					CéDéFAP / DSHS		quitus		
	Du bon usage des données	4		4					DSIP	MAIS	quitus		
	Du champ à l'assiette	**20**	10	2			8		DSAN + DSHS + D2A2E + DSIP	Multi Upé	1		
	Santé - Sécurité professionnelle	**3**	2	1					DSAN	CPCF	quitus		au lieu de 0,5
UEP1 : Posture de Technicien	**Période en entreprise** (17 semaines / 595 heures)	**Technicien**									**10**	**10**	
UE2: Enseignements de tronc commun	**Projet de recherche documentaire**	**14**	**2**	4		8			D2A2E	Agro-E	quitus	**7**	au lieu de 1
	Mathématiques pour l'Ingénieur	**11**	5	5				1	DSIP	MAIS	0,5		
	Introduction à l'analyse du travail	**10**	7		3				DSHS	Socio	0,5		
	Introduction à la chimie analytique	**10**	2		8				DSAN	CPCF	0,5		
	Physique appliquée à l'agronomie 1	**20**	6	14					DSIP	BPP	1,5		
	Langue vivante étrangère 1 (Anglais)	**36**		20					DSHS	Langues	1		
	Langue vivante étrangère 2			16					DSHS / DirED	DirED	0,5		
UE3: Enseignements de spécialité	**Sociologie agricole et rurale**	**12**	6	6					DSHS	Socio	0,5	**11**	
	Acteurs et mécanismes économiques 1	**20**	10	10					DSHS	EGE/Pol	1,5		
	Politiques Agricoles et d'environement 1	**22**	20	2					DSHS	Pol	1,5		au lieu de 18 CM et 4 TD
	Climat sol	**23**	14	4	4			1	D2A2E	Géo-E	1,5		
	Ecologie et agrosystème	**41**	16	13	12				D2A2E	Agro-E	3		
	Production des animaux d'élevages	**26**	16	9				1	D2A2E	PA	1,5		
	Base de raisonnement de l'alimentation animale	**20**	14	6				0	D2A2E	PA	1,5		1h d'éval (examen terminal) intégrée dans le TD
	Total Semestre 5 : formation en centre (9 semaines)	**308**	**130**	**132**	**27**	**8**	**8**	**3**				**30**	
	Total Semestre 5 : formation en entreprise (17 semaines)	**595**											

SEMESTRE 6	Modules	heures / apprenti	CM	TD	TP	MES	Visite	Evaluation	Dépt.*	Upé**	Coef.	ECTS
UE4 : Construction du projet professionnel et personnel	**Regulation**	**2**		2						DEVE		
	Développement professionnel et insertion 2 :	**18**	6	12								**1**
	Retour d'expériences - partage des vécus	6		6					CéDéFAP		quitus	
	Interroger les fonctions d'ingénieur	6	3	3					DSHS	SFC	1	
	Base de la communication interpersonnelle	6	3	3					DSHC	SFC	quitus	
	Projet de recherche documentaire	**14**		4		10			D2A2E	Agro-E	1	

UEP2 : Posture de Chargé d'études ou de mission	**Période en entreprise** (15 semaines / 525 heures)	**Chargé d'études ou de mission**									**11**	**11**	
UE5 : Enseignements de tronc commun	**Physique appliquée à l'agronomie 2**	**30**	8	20			2		DSIP	BGP	1,5	**7**	
	Analyse Economique et Financière de l'Exploitation Agricole	**16**	4	10	2				DSHS	EGE	1		
	Statistiques univariées	**26**	12	12				2	DSIP	MAIS	1,5		
	Informatique scientifique	**24**	10	14				0	DSIP	MAIS	1,5		1h d'éval (examen terminal) intégrée dans le TD
	Langue vivante étrangère 1 (Anglais)	**34**		20					DSHS	Langues	1		
	Langue vivante étrangère 2			14					DSHS / DirED	DirED	0,5		
UE6 : Enseignements de spécialité	**Diagnostic de l'exploitation agricole**	**40**	7		27		6		D2A2E + DSHS	Multi	2,5	**11**	
	Agroéquipements : chaine de puissance	**24**	15	8				1	D2A2E	Agroéquipement	1,5		
	Biotechnologies et microbiologie	**25**	10	8	6			1	D2A2E/DSAN	Agro-E + BIOMA	1,5		
	Elaboration du rendement : fonctionnement des plantes et du peuplement	**35**	15	10	8			2	D2A2E	Agro-E	2		
	Elaboration du rendement : maîtrise de l'itinéraire technique	**40**	21	11	7			1	D2A2E	Agro-E	2,5		
	Génétique animale	**12**	9	2				1	D2A2E	PA	0,5		
	Acteurs et mécanismes économiques 2	**12**	6	6					DSHS	EGE/Pol	0,5		
	Total Semestre 6 : formation en centre (11 semaines)	**352**	**123**	**153**	**50**	**10**	**8**	**8**				**30**	
	Total Semestre 6 : formation en entreprise (15 semaines)	**525**											

SEMESTRE 7	Modules	heures / apprenti	CM	TD	TP	MES	Visite	Evaluation	Dépt.*	Upé**	Coef.	ECTS	
UE7 : Projet d'ingénieur	**Projet d'ingénieur :**	**94**	**10**	**8**		**72**		**4**				**9**	Modification ECTS, suite à erreur
	Méthodologie de projets	14	6	8					DSHS	EGE/SFC	quitus		
	Mise en œuvre du projet	80	4			72		4	DSHS + D2A2E + DSAN + DSIP	Multi	9		
	Modules intégrés au projet :	**67**	**34**	**30**	**3**								
	Management QHSE	14	7	7					DSHS	EGE			
	Marketing	8	4	4					DSHS	EGE			
	Territoire	10	4	3	3				DSHS	POL/Socio			
	Economie des systèmes alimentaires	17	13	4					DSHS	EGE			
	Technologie alimentaire	6	6						DSAN	CPCF			
	Statistiques avancées	12		12					DSIP	MAIS			
UEP3 : Posture de Assistant chef de projet	**Période en entreprise** (12 semaines / 420 heures)	**Assistant chef de projet**									**12**	**12**	
UE8 : Construction du projet professionnel et personnel	**Accueil, Intégration, régulation**	**2**		2					DEVE			**1**	
	Développement professionnel et insertion 3 (Retour d'expériences + sensibilisation à l'approche interculturelle)	**14**		14					CéDéFAP / DSHS	SFC	quitus		
	Intelligence Economique	**8**	8						DEVE	0	quitus		Modification coef 1 en quitus
UE9 : Enseignements de tronc commun	**Modélisation, conception et utilisation d'une BDD relationnelle**	**16**	3	13					DSIP	MAIS	0,5	**2**	
	Sociologie des organisations	**16**	6	10					DSHS	Socio	0,5		
	Stage linguistique	**30**		**30**					DSHS	Langues	2		

UE10 : Enseignements de spécialité	**Nouvelles technologies pour l'agriculture de précision**	**24**	10	6	8				D2A2E	Agroéquipement	1	**6**
	Evaluation des systèmes de cultures	**39**	21	10	4		4		D2A2E	Agro-E	2	
	Politiques agricoles et d'environnement 2	**18**	14	4					DSHS	Pol	1	
	Systèmes d'Information Géographique : initiation et application à la gestion des ressources et des territoires 1	**13**	6		6			1	D2A2E	Géo-E	0,5	
	Santé	**14**	11	2				1	D2A2E	PA	0,5	
	Conduite atelier	**33**	12	6	7		8		D2A2E	PA	1	
Total Semestre 7 : formation en centre (12 semaines)		**388**	**135**	**135**	**28**	**72**	**12**	**6**				**30**
Total Semestre 7 : formation en entreprise (12 semaines)		**385**										

SEMESTRE 8	Modules	heures / apprenti	CM	TD	TP	MES	Visite	Evaluation	Dépt.*	Upé**	Coef.	ECTS
UE11 : Enseignements de spécialité	**Initiation à la recherche**	**140**				**138**		**2**	Multi	Multi	6	**10**
	Langue vivante étrangère 1 (Anglais)	**26**		14					DSHS	Langues	1	
	Langue vivante étrangère 2			12					DSHS / DirED	DirED	1	
	Régulation	**2**		2					DEVE			
	Développement Professionnel et Insertion 3 (2)	**10**	**4**	**6**								
	Retour d'expériences - partage des vécus	6		6					CéDéFAP		quitus	
	Sensibilisation à l'approche interculturelle	4	4						DSHS	SFC	1	
	Systèmes d'Information Géographique #2: analyse spatiale appliquée à la gestion des ressources et des territoires	**13**	**3**		**9**			1	D2A2E	EGE	1	
UEP4 : Posture Chef de projet	**Période en entreprise - mobilité internationale** (12 semaines / 420 heures)	**Chef de projet**									10	**20**
	Période en entreprise (10 semaines / 350 heures)										10	
Total Semestre 8 : formation en centre (6 semaines)		**191**	**7**	**34**	**9**	**138**		**3**				**30**
Total Semestre 8 : formation en entreprise (22 semaines)		**805**										

Module en cours de construction : la répartition CM/TP/T

SEMESTRE 9 : Dominante d'approfondissement	Modules	heures / apprenti	CM	TD	TP	MES	Visite	Evaluation	Dépt.*	Upé**	Coef.	ECTS
UE12 : Enseignements Tronc commun	**Langues vivantes**	**20**		**20**					DSHS	Langues		**5**
	Préparation à la certification du niveau B2 en anglais	10		10					DSHS	Langues	quitus	
	LV2	10		10					DSHS / DirED	DirED	quitus	
	Développement Professionnel et Insertion 4 :	**32**	**10**	**22**								
	Accueil, intégration, régulation	4		4					DEVE			
	Retour d'expériences - partage des vécus	10		10					CéDéFAP		quitus	
	Stratégie et technique de recherche d'emploi	10	10						DEVE		quitus	
	Posture d'ingénieur	8		8					DSHS	SFC	1	
	Ingénieur et encadrement 1 (communication, management)	**28**	14	14					DSHS	SFC	quitus	
	Module optionnel	**24**		24					Multi	Multi	2	
	Ingénieur et encadrement 2 (éthique, déontologie, créativité, innovation)	**10**	6	4					DSHS	EGE	1	
	Conduite de projet	**73**				73			D2A2E ou DSIP ou DSHS		quitus	
UEP5 : Posture d'ingénieur	**Période en entreprise** (16 semaines / 560 heures)	**Ingénieur - Adjoint à un responsable opérationnel**										**9**
UE13 : Dominante d'approfondissement	**8 Dominantes au choix : AGIR / APOGEE / R2D2C / SOFEAA / CCV / IDE / STEA / DN2A**	**261**	**145**	**63**	**32**		**21**		D2A2E ou DSHS ou DSIP		16	**16**
	Total Semestre 9 : formation en centre (14 semaines)	**448**	**175**	**147**	**32**	**73**	**21**					**30**
	Total Semestre 9 : formation en entreprise (16 semaines)	**560**										

SEMESTRE 10	Modules	heures / apprenti	CM	TD	TP	MES	Visite	Evaluation	Dépt.*	Upé**	Coef.	ECTS
UEP6 : Mémoire de fin d'études	**Période en entreprise** (22 semaines / 770 heures)	**Ingénieur - Adjoint à un responsable opérationnel**										**30**
	Soutenance mémoire de fin d'études	**2**						2			30	
	Total Semestre 10 : formation en centre	**2**						2				

Total Semestre 10 : formation en entreprise (22 semaines)	**770**		**30**

* **Direction / Cellule ou Département :**	** **Unités pédagogiques :**
DEVE = Direction de l'Enseignement et de la Vie Etudiante	
CéDéFAP = Cellule Développement des Formations et Appui Pédagogique	
DirED = Direction de l'Enseignement à Distance	
DSHS = Département des Sciences Humaines et Sociales	SFC = Sciences de la Formation et de la Communication
	EGE = Economie et Gestion de l'Entreprise
	Pol = Analyse et évaluation des politiques publiques
	Socio = Sociologie
	Langues
DSAN = Département des Sciences de l'Aliment, Nutrition	CPCF = Chimie, Physico-Chimie et Formulation
	Bioma = Biotechnologie et microbiologies alimentaires
DSIP = Département des Sciences de l'Ingénieur et des Procédés	BPP = Bases Physiques des Procédés
	GPA = Génie des Procédés Alimentaires
	MAIS = Mathématiques Appliquées, Statistique, Informatique
D2A2E = Département Agronomie, Agroéquipement, Elevage, Environnement	PA = Production Animale
	Agro-E = Agronomie Ecologie
	Géo-E = Géosciences et Environnement
	Agroéquipement

2023-2024

D est à préciser

Niveau :	**MASTER**					**année**
Domaine :	SCIENCES – TECHNOLOGIES - SANTE					M1
Mention :	Sciences et Techniques de l'Agriculture, de l'Alimentation et de l'Environnement					
Parcours :	P2FOOD et MP2					
Volume horaire étudiant parcours Physiological and Psychological choice determinants : P2FOOD	169 h	208 h	53 h	h	h	**430h + stage**
Volume horaire étudiant parcours Microbiology and Physicochemistry of Food and Wine Processes: MP2	129 h	224 h	83 h	h	h	**436h ou 243h + 2nd semestre à l'étranger**
	cours magistraux	travaux dirigés	travaux pratiques	cours intégrés	stage ou projet	total
Formation dispensée en :	☐français		☑ anglais			

Contacts :

Responsables de formation		Scolarité – secrétariat pédagogique
P2FOOD : Gaëlle Arvisenet Professeur 03.80.69.37.17 gaelle.arvisenet@agrosupdijon.fr Frédérique Datiche Maître de conférences 03.80.68.16.00 frederique.datiche@u-bourgogne.fr	**MP2 :** Camille Loupiac Maître de conférences 03.80.77.40.84 camille.loupiac@agrosupdijon.fr	**Scolarité** Delphine CORNOT 03.80.77.26.04 Delphine.cornot@agrosupdijon.fr
Composante(s) de rattachement :		Institut Agro Dijon ;; UBFC

Objectifs de la formation et débouchés :

・Objectifs :

L'objectif est d'offrir une formation du meilleur niveau à de futurs professionnels, cadres des services R&D dans le domaine agro-alimentaire, avec une forte potentialité pour les carrières à l'international, de par la formation en anglais. Le premier semestre du M1 permet de donner à nos étudiants les bases scientifiques dans les domaines des sciences des aliments et du vin. Puis dès le second semestre du M1, nos étudiants se spécialisent dans les domaines liés à l'étude des déterminants des choix alimentaires (parcours P2FOOD) ou dans les domaines de la microbiologie, de la chimie et de la physicochimie appliqués aux aliments et au vin (parcours MP2).

M1 STAAE PARCOURS PHYSIOLOGICAL AND PSYCHOLOGICAL CHOICE DETERMINANTS (P2FOOD)

Après un premier semestre commun avec le parcours MP2, les enseignements permettront aux étudiants d'acquérir des connaissances approfondies et pluridisciplinaires des déterminants des choix alimentaires et des outils d'investigation permettant de les étudier.

M1 STAAE PARCOURS MICROBIOLOGY AND PHYSICOCHEMISTRY FOR FOOD AND WINE PROCESSES (MP2)

Le parcours MP2 vise à former des cadres de l'agroalimentaire. Ce parcours est organisé avec un tronc commun et des options qui permettent aux étudiants de se spécialiser dans la R&D dans les domaines de la microbiologie, de la chimie ou de la physico-chimie des aliments et du vin. Selon l'option choisie, ce parcours permet :

- aux étudiants d'acquérir les bases scientifiques nécessaires à la compréhension des processus d'élaboration de la qualité organoleptique, et sanitaire des produits alimentaires
- de former des cadres qui participent à la démarche d'innovation de l'entreprise agro-alimentaire par la connaissance et la valorisation des flores technologiques microbiennes. Dans une démarche de R&D, les étudiants sont formés entre autres à l'optimisation des procédés de fabrication des aliments fermentés, à la création de nouveaux produits, et la maîtrise la qualité du produit dans le temps pour la sécurité du consommateur
- de former des cadres capables de gérer des projets de recherche et développement dans les domaines de la caractérisation chimique et physique des matrices complexes. A ce titre, les étudiants sont formés à la stratégie expérimentale et aux méthodes analytiques leur permettant de prendre en compte les réactions chimiques et les interactions formulation / process / emballage se déroulant au sein des matrices complexes. Les domaines d'application sont les aliments, le vin, les produits cosmétiques et les produits de santé.

・Débouchés du diplôme (métiers ou poursuite d'études) :

Poursuites d'études en Masters 2 (cf. fiches filières des M2)

・Compétences acquises à l'issue de la formation :

Cf. fiches filières des Masters 2

・Compétences acquises à l'issue de l'année de formation :

Connaissances théoriques et pratiques nécessaires à l'intégration dans les Masters 2 de la mention.

A l'issue de cette formation, les étudiants du parcours P2FOOD ont une connaissance approfondie et pluridisciplinaire des déterminants des choix alimentaires. Les étudiants du parcours MP2 ont acquis les connaissances de base en sciences des aliments, et plus spécifiquement de la microbiologie, de la

physicochimie, de la biochimie, de la chimie analytique et de la biotechnologie alimentaire.

Ils sont tous capables :
- de se servir aisément de la compréhension et de l'expression écrite et orale en anglais
- de mobiliser les bases méthodologiques et statistiques pour l'analyse des données ou des comportements : objectifs, problématique, méthode, analyse
- d'identifier et mener en autonomie les différentes étapes d'une démarche expérimentale
- d'interpréter des données expérimentales
- de mobiliser les concepts fondamentaux et les technologies pour traiter une problématique liée au comportement alimentaire pour les étudiants du parcours P2FOOD ou aux sciences des aliments pour les étudiants du parcours MP2
- d'effectuer une veille méthodologique et technologique

Modalités d'accès à l'année de formation :

Le nombre de places raisonnablement offertes devra se limiter pour des questions d'organisation des semestres et en raison de la part importante des TP dans l'enseignement.

- sur sélection :

  - Pour P2FOOD : les étudiants ayant validé une licence en sciences de la vie, biologie cellulaire, physiologie, neurosciences, psychologie, éthologie ou sciences des aliments : examen du dossier universitaire et entretien de motivation.

  - Pour MP2 : les étudiants ayant validé une licence en sciences de la vie, sciences des aliments, chimie ou sciences de l'ingénieur : examen du dossier universitaire et entretien de motivation.

Pour les étudiants étrangers, l'équivalence des diplômes est soumise à l'avis du service des relations internationales de l'Université de Bourgogne – Franche Comté. Les étudiants étrangers qui ne disposent pas de l'un des diplômes français requis pour l'accès à la formation devront impérativement constituer un dossier auprès du service des Relations Internationales (voir calendrier et date limite de dépôt de dossier sur la page web relative à ce service : rubrique « International » et « Venir à l'UBFC à titre individuel »), même s'ils sont en cours de formation dans le supérieur en France au moment du dépôt de dossier.

- par validation d'acquis ou équivalence de diplôme

en formation initiale : s'adresser à la scolarité organisatrice de la formation
en formation continue : s'adresser au service de formation continue de l'Institut Agro Dijon

Le parcours est ouvert à la formation continue sur la base de deux places par an en dehors du recrutement normal.
L'obtention du diplôme en formation continue est accessible :
- aux demandeurs d'emploi
- dans le cadre d'une remise à niveau ou d'une réorientation.

Les auditeurs libres sont acceptés après accord des responsables de la formation.

Organisation et descriptif des études :

- Schéma général des parcours possibles :

	MP2	P2FOOD
Semestre 1 (30 ECTS)	UE1 - 6 ECTS	
	UE2 - 3 ECTS	
	UE3 - 3 ECTS	
	UE4 - 3 ECTS	
	UE5 - 3 ECTS	
	UE6A - 6 ECTS	UE6B - 4 ECTS
		UE7B - 4 ECTS
	UE7A - 6 ECTS	UE8B - 4 ECTS

Semestre 2 (30 ECTS)	Echange Erasmus 30 ECTS	UE9 - 3 ECTS	
		UE10 - 3 ECTS	
		UE11A – 6 ECTS	UE11B - 3 ECTS
			UE12B - 3 ECTS
		UE12A - 6 ECTS	UE13B - 6 ECTS
		UE13A - 6 ECTS	UE14B - 6 ECTS
		UE14A - 6 ECTS	UE15B - 6 ECTS

Semestre 3 (30 ECTS)	UBFC parcours MP2 microbiologie (30 ECTS)	UBFC parcours MP2 physico-chimie (30 ECTS)	UBFC parcours P2FOOD (30 ECTS)

Semestre 4 (30 ECTS)	Stage final de master, pour valider un mémoire de master (30 ECTS)

M1 STAAE PARCOURS P2FOOD et MP2
SEMESTRE 1

Enseignements obligatoires, communs à tous les étudiants :

UE1	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
	Langage et communication		36h		36h				0		
Toolbox	Outils scientifiques	6h	18h		24h	2	CC : Oral ou écrit			2	2
TOTAL UE		6h	54h	0	60h	2				2	2

UE 2	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires (CHEM1)	Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires (CHEM1)	20h	2h	3h	25h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE		20h	2h	3h	25h	4			2	1	3

NB : *Les CM de cette UE (soit 30h équivalent TD) seront mutualisés avec le M1 NSA (portage des heures : master NSA)*

UE 3	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Evaluation sensorielle et interactions	Evaluation sensorielle et interactions	6h		18h	24h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE		6h		18h	24h	4			2	1	3

UE 4	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Microbiologie et Procedés microbiologiques (MMP1)	Microbiologie Procédés microbiologiques (MMP1)	7h	13h		20h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE		7h	13h		20h	4			2	1	3

UE 5	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Bases de chimie et physicochimie des aliments (FCPC1)	chimie physicochimie	12h	4h	8h	24h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE		12h	4h	8h	24h	4			2	1	3

Enseignements spécifiques aux étudiants se destinant au M2 MP2 :

UE 6A	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Microbiologie et Procedés microbiologiques (MMP2)	Microbiologie Procédés microbiologiques (MMP2)	16h	16h	8h	40h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		16h	16h	8h	40h	6			4	2	6

UE 7A	Discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Chimie et Physicochimie Des aliments et du vin (FCPC2)	Chimie Physicochimie	20h	20h	10h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE		20h	20h	10h	50h	6			4	2	6

TOTAL Semestre 1 MP2	87h	109h	47h	**243h**	**30**			16	10	26

Enseignements spécifiques aux étudiants se destinant au M2 P2FOOD :

UE 6B	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires (CHEM2)	Chimiosensorialité, Emotions, Mémoire et Choix Alimentaires (CHEM2)	0	12h	12h	24h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	3	1	4
TOTAL UE		0	12h	12h	24h	4			3	1	4

UE 7B	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Psychologie (1)	Psychologie (1)	16h	12h		28h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	3	1	4
TOTAL UE		16h	12h		28h	4			3	1	4

UE 8B	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Outils informatiques et statistiques	statistiques	14h	16h		30h	4	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	2	4
TOTAL UE		14h	16h		30h	4			2	2	4

TOTAL Semestre 1 P2FOOD	81h	113h	41h	235h	**30**			16	10	26

M1 STAAE PARCOURS MP2
SEMESTRE 2

À l'étranger, en convention ERASMUS, 30 ECTS + stage
OU
Commun avec P2Food ou SA mention NSA, en convention ERASMUS, 30 ECTS + stage

UE9	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Nutrition	16h	8h	0h	24h	3	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE	16h	8h	0h	24h	3			2	1	3

UE10	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Information sur les propriétés de santé et durabilité des aliments, et comportement des consommateurs	6h	18h	0h	24h	3	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE	6h	18h	0h	24h	3			2	1	3

UE11A	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
De la formulation aux consommateurs	6h	24h	20h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE	6h	24h	20h	50h	6			4	2	6

UE12A	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Emballages alimentaires	14h	20h	16h	50h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE	14h	20h	16h	50h	6			4	2	6

UE13A	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Professionnalisation		45h		45h	6	CC écrit ou oral	oral		6	6
TOTAL UE		45h		45h	6				6	6

UE14A	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Préparation stage Stage de 8 semaines Soutenance						Rapport + soutenance	oral		6	6
TOTAL UE					6				6	6

UE 15A	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options	LV 2 (2)					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif (3)					0			0	0	0
TOTAL UE											

	CM	**TD**	**TP**	**Total**	**ECTS**					
TOTAL Semestre	42h	~~110h~~ 115h	36h	**~~208~~ h**	**30**			**10**	**20**	**30**

M1 STAAE PARCOURS P2FOOD
SEMESTRE 2

UE9	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Nutrition	16h	8h	0h	24h	3	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE	16h	8h	0h	24h	3			2	1	3

UE10	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Information sur les propriétés de santé et durabilité des aliments, et comportement des consommateurs (	6h	18h	0h	24h	3	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE	6h	18h	0h	24h	3			2	1	3

UE11B	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Psychologie (2)	20h	12h	0h	32h	3	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE	20h	12h	0h	32h	3			2	1	3

UE12B	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Physiologie de la perception	16h		8h	24h	3	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	2	1	3
TOTAL UE	16h		8h	24h	3			2	1	3

UE13B	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef

Régulation physiologique des comportements alimentaires	30h	12h	4h	46h	6	CC + CT écrit ou oral	CT écrit ou oral	4	2	6
TOTAL UE	30h	12h	4h	46h	6			4	2	6

NB : *Les CM de cette UE (soit 45h équivalent TD) seront mutualisés avec le M1 NSA, parcours nutrition (portage des heures : master NSA)*

UE14B	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Professionnalisation		45h		45h	6	CC écrit ou oral			6	6
TOTAL UE		45h		45h	6				6	6

UE15B	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Préparation au stage et Stage de 8 semaines					6	Rapport + soutenance	CC écrit ou oral		6	6
TOTAL UE	0h	0	0h		6				6	6

UE 16	discipline	CM	TD	TP	Total	ECTS	Type éval (1) Session 1	Type éval (1) Session 2	coeff CT	coeff CC	total coef
Options facultatives	LV 2 (2)					0			0	0	0
	Stage supplémentaire facultatif (3)					0			0	0	0
TOTAL UE											

	CM	**TD**	**TP**	**Total**	**ECTS**					
TOTAL Semestre	88h	95h	12	**195h**	**30**					

(1) CC = Contrôle continu, CT = Contrôle terminal

(2) Il appartient aux étudiants qui choisissent de suivre un enseignement supplémentaire de langues de se renseigner auprès du Centre de Langues de l'université de Bourgogne. Aucune note de LV 2 optionnelle ne sera intégrée au calcul des résultats du master, ni n'apparaîtra sur le relevé de notes. Le jury se réserve le droit de valoriser éventuellement la note obtenue en L2 optionnelle par des points de jury laissés à son appréciation.

(3) Ce stage facultatif, s'il est envisagé par l'étudiant, devra se dérouler dans une structure différente de celui prévu à la formation (au cours de la même année universitaire) ou porter sur un sujet différent.. Il donnera alors lieu obligatoirement à une convention de stage différente, à un compte-rendu supplémentaire, mais qui ne sera ni noté, ni valorisé dans le calcul du master. Le responsable de filière et/ou le directeur de l'UFR se réserve le droit de refuser le stage facultatif sollicité.

- Modalités de contrôle des connaissances :

  Pour toutes les Unités d'enseignement (UE) l'obtention d'une note supérieure ou égale à 10/20 permet de valider définitivement l'UE.

Une note moyenne de moins de 8/20 à une UE entraîne l'ajournement. Ainsi une UE pour laquelle une note inférieure à 8/20 a été obtenue ne peut pas être compensée par une autre UE et le semestre ne pourra être validé si l'étudiant(e) n'obtient pas la note minimale de 8/ 20 à chaque UE et une moyenne de 10/20 au semestre. Si la note moyenne d'une UE est inférieure à 8/20, le semestre ne pourra être validé, et par voie de conséquence l'année, et cette UE devra donc être repassée en seconde session.

Mis en forme : Couleur de police : Rouge

Pour les UE dont la note est supérieure ou égale à 8/20, il existe un système de compensation des UES entre elles à l'intérieur d'un semestre. En revanche, les semestres ne se compensent pas, et la non-validation d'un semestre entraîne automatiquement un passage en seconde session d'examens des UE non validées de ce semestre.

Pour l'UE 15B « stage » au cas où un étudiant ne pourrait pas trouver de stage, un travail pourra lui être confié pour valider cette UE sans immersion en laboratoire ou en entreprise.

Mis en forme : Couleur de police : Rouge

Sessions d'examen

Des sessions de validation des semestres 1 et 2 ont lieu à la fin de chacun de ces semestres. En cas de non-validation d'un semestre (note moyenne du semestre inférieure à 10 et/ou note inférieure à 8/20 pour une ou plusieurs UE), une 2ème session est organisée pour les UE non validées. Cette seconde session aura lieu au printemps pour les UE du semestre 1 et à la fin de l'été pour le semestre 2.

ABSENCE AUX EXAMENS :

Les absences lors des examens ont les conséquences suivantes :

- Absence justifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance.
  L'équipe pédagogique s'efforcera de proposer une solution de rattrapage ou de compensation en cas d'absence justifiée à une évaluation de contrôle continu.
- Absence injustifiée lors d'un contrôle continu (CC) : Défaillance (impossibilité de valider l'année de formation)
- Absence justifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2)
- Absence injustifiée lors d'un contrôle terminal (CT) : Défaillance (passage en session 2).
- Absence injustifiée lors de la session 2 : le redoublement ne sera pas accordé

Règles de validation et de capitalisation :

Principes généraux :

COMPENSATION : Une compensation s'effectue au niveau de chaque semestre. La note semestrielle est calculée à partir de la moyenne des notes des unités d'enseignements du semestre affectées des coefficients. Le semestre est validé si la moyenne générale des notes des UE pondérées par les coefficients est supérieure ou égale à 10 sur 20 et si aucune UE n'ait de notes moyennes inférieures à 8/20.

CAPITALISATION : Chaque unité d'enseignement est affectée d'une valeur en crédits européens (ECTS). Une UE est validée et capitalisable, c'est-à-dire définitivement acquise lorsque l'étudiant a obtenu une moyenne pondérée supérieure ou égale à 10 sur 20 et non inférieure à 8/20. . Chaque UE validée permet à l'étudiant d'acquérir les crédits européens correspondants. Si les éléments (matières) constitutifs des UE non validées ont une valeur en crédits européen, ils sont également capitalisables lorsque les notes obtenues à ces éléments sont supérieures ou égales à 10 sur 20.

Le redoublement n'est pas automatique et sera accordé ou refusé par le jury de validation après examen au cas par cas.

En cas de redoublement ou d'étalement des enseignements sur plusieurs années, la conservation des notes de CC>= 12/20 dans les matières, UE, semestres non validés est automatique.

Les étudiants ont la possibilité de renoncer à cette conservation, par écrit, dans le mois qui suit la rentrée de la filière. Au-delà, aucune demande ne sera recevable. Cette renonciation porte obligatoirement sur l'ensemble des UE concernées et ne peut pas se faire UE par UE.

En cas de renonciation dûment reçue, seule la nouvelle note sera conservée (écrasement). Il ne sera pas possible de retenir la meilleure des deux notes. En cas d'absence, justifiée ou injustifiée, seule la conséquence de cette absence sera conservée, il ne sera pas fait appel à la note obtenue précédemment.

- Conseil de perfectionnement

  Le conseil de perfectionnement de la mention sera composé des responsables de la mention, des responsables de parcours M1 et M2, de quatre représentants d'étudiants, de représentants des établissements impliqués dans la formation (uB, Institut Agro dijon, UFC, UMR PAM, UMR CSGA) et de professionnels du domaine Agro-Alimentaire. Ce conseil se réunira annuellement avec pour objectifs:

  - de tirer des conclusions des évaluations,
  - d'apporter les améliorations à la formation en adéquation avec les attentes du marché en terme de métier en lien avec l'insertion professionnelle des étudiants issus de cette mention.
  - de proposer des partenariats nationaux et internationaux"

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'INSTITUT agro Dijon

Ingénieur par la formation continue
Cursus IFC-IAE

CEVE du 25 mai 2023

MEMBRE DE
UBFC UNIVERSITÉ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
agreenium institut agronomique vétérinaire & forestier de France

L'INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

Constats

Nombre de places offertes au Concours Interne des Ingénieurs Agriculture Environnement (IAE-CI) en baisse : de 15 à 10

Augmentation significative de la part des candidats déjà titulaires d'un titre d'ingénieur agro : lauréats suivant un parcours raccourci de 6 mois et un mois de stage

Au total, diminution notable des effectifs dans le parcours en 2 ans des IFC-IAE-CI (jusqu'à 4 stagiaires à la rentrée 2022) d'où ***Interrogation sur le modèle économique et pédagogique de ce cursus***

Création d’un Groupe de Travail (GT)

Proposition de mettre en place un GT piloté par Marielle BERRIET SOLLIEC (en tant que VP CEVE), appuyée par les coordonnateurs FC et FISA, la DEVE et la DFPRO, un.e représentant.e de Département (DSIP, D2A2E,DSHS, absence DSAN)

Objectifs : Conduire une réflexion sur des scénarios *possibles et leur faisabilité*

Calendrier : 1 réunion le 11 mai 2023 avec demande de formuler des conclusions à la CEVE du 25 mai

Examen de 3 scénarios

- *S1 : Statu quo à 4 apprenants jugé non durable dans un contexte de de moyens contraints*
- *S2 : Rapprochement des cursus FISA AG et FC-IAE évaluée comme difficile compte-tenu de la disparité des profils*
- *S3 : Une individualisation des parcours pour septembre 2023 requiert une ingénierie pédagogique trop ambitieuse*

Au final, pas de dispositif jugé pédagogiquement envisageable à court terme

Conclusions

- **1. Une intégration non envisageable des IFC-IAE-CI dans la formation des FISA-AG à la rentrée 2023**
- **2. D'ici 2024, expertiser un cursus modularisé** couplant module de formation continue IFC-IAE-CI et offre de ces modules pour des formations plus ponctuelles non-diplômantes
- 3. **Pour 2023-24, une période transitoire pour les IFC-IAE** avec des modalités adaptées à l'effectif (connu le 10 juillet)

… **Et pour les IFISA** : envisager une réorganisation du cursus des FISA-AG par blocs thématiques interdisciplinaires / modalités d'évaluation pensées selon l'approche par compétences (septembre 2024 ?)

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'INSTITUT agro Dijon

Réforme du recrutement des élèves ingénieurs Internationaux

Propositions du groupe de travail – CEVE 25 mai 2023

MEMBRE DE UBFC UNIVERSITÉ BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ
agreenium institut agronomique vétérinaire & forestier de France

L'INSTITUT NATIONAL D'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

Groupe de travail

Enseignants habituellement membres du jury, DRI, DEVE

- Marielle BERRIET-SOLLIEC,
- Bernard NICOLARDOT
- Farida BHOGADIA,
- Hélène COCHE,
- Gaëlle ROUDAUT
- Jean-Michel DROUET,
- Bénédicte MACE,

Constat

- Le **nombre de candidatures augmente** (près de 200 en 2023, contre 21 en 2018) pour 18 places (concours BE + DE) ;
- Cette augmentation ne s'est pas accompagnée d'une amélioration de la qualité des candidatures, dont le **niveau général demeure assez faible (difficultés à pourvoir toutes les places**) ;
- Quand ils sont recrutés, tous ne sont finalement pas admis, souvent faute de **visa** ;
- Environ le quart des étudiants admis rencontre des **difficultés pour valider leur formation**, notamment à cause de leur **niveau en langue vivante** ;
- Quand ils sont admis, **certains ne disposent pas du financement nécessaire à la vie en France** et à la formation d'ingénieur – des défaut de paiements des loyers de la résidence Magon et/ou des droits d'inscription sont d'ailleurs constatés. Cela met ces étudiants en difficulté et en recherche financière permanente.

Objectifs du GT

se donner les moyens d’assurer une sélection d’étudiants qui disposent des ressources financières et d’un niveau académique général suffisant - et en particulier en langue française et anglaise, leur permettant de suivre les 2 ou 3 années de formation d’ingénieur.

1 : Moyens financiers

- Le groupe de travail a d'abord réfléchi aux moyens de **favoriser les candidatures des étudiants qui disposent de moyens financiers suffisants pour suivre la formation d'ingénieur en France**.

La demande de frais de dossier de 50 € est mise en œuvre à Rennes-Angers et à Montpellier, ce qui semble limiter de fait les candidatures avec un profil trop faible.

Il faut préciser que les étudiants qui s'inscrivent dans la démarche « études en France » (CAMPUS France) doivent déjà verser 50€ de frais de dossier.

⇒**PROPOSITION 1 : Fixer des droits de gestion des dossiers de candidatures à 50€**

Cela participera par ailleurs à financer les autres propositions du groupe de travail.

2 : Le niveau anglais requis pour la diplomation est la principale raison d'échec des étudiants

⇒ **PROPOSITION 2 : Un test de positionnement en anglais est réalisé par les enseignants d'anglais à tous les candidats admissibles au concours**.

A l'image de ce qui se fait pour la procédure AgreenMob.

Tous ceux dont le positionnement indique que leur niveau est trop faible pour atteindre le niveau B2 en 2 ans (pour les candidats au concours DE) ou en 3 ans (pour les candidats au concours BE) sont déclarés non admis.

- Permet une évaluation individualisée, l'Institut Agro Dijon est autonome
- Le coût, puisqu' il pourrait y avoir environ 60 étudiants à tester, soit 30 HETD.

⇒ **PROPOSITION 2bis : Un test en anglais est exigé dans le dossier de candidature.**

Pour éviter les fraudes, une liste des tests recevables serait donnée (TOEIC, TOFLE, etc.) Le jury déclarerait admissibles uniquement les candidats de niveau B1, voire de niveau B2

Pas couteux pour l'Institut Agro Dijon, cela limiterait probablement fortement les candidatures

Mais cela serait aussi une sélection par l'argent, un test de langue coûtant 250 €.

La délivrance de faux reste par ailleurs possible.

3 : Niveau en français

- Les candidats, issus pour la plupart de pays francophones, sont dispensés de test en français dans le cadre de la procédure « Etudes en France ».
- Pourtant, les écrits de certains des étudiants admis via les concours DE et BE laissent à penser que le niveau en langue française dès le recrutement pourrait être évalué.
- Il faudrait réfléchir à des actions de remédiation pendant la formation d'ingénieur, mais pas forcément en FLE, qui ne cible pas les besoins de la formation ingénieur.

⇒ **PROPOSITION 3 : Réfléchir aux actions de remédiation en langue française après le recrutement.**

⇒ **PROPOSITION 3bis : Faire passer le test de niveau de français du Projet Voltaire à tous les candidats admissibles**.

Tout candidat présentant des difficultés en rédaction sera déclaré non admis.

Assez peu couteux pour l'Institut Agro Dijon, il permettrait de s'assurer d'un niveau de français suffisant pour suivre la formation d'ingénieur. La proposition de Voltaire est : 200 tests de positionnement, paramétrables de 15 à 56 minutes : 325 € HT

Le contenu du test reste à évaluer : ils sont paramétrables, le niveau d'exigence étant fonction de la durée.