

Domaine STS

Etablissement : Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers

Niveau : ☐ LICENCE ☒ MASTER

Mention sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

☒ Renouvellement ☐ Restructuration ☐ Création ex-nihilo

Responsable de la formation :

Nom, prénom : POURRIAS Marina

Fonction / Corps et grade : Responsable des programmes Ingénieurs et Masters

Adresse électronique : m.pourrias@groupe-esa.com

Eléments de contexte de la formation

Intitulés des parcours types de formation :

(1) Parcours viticulture, œnologie, vigne-vin-terroir-management, dit « Vintage » -24 mois – 120ects
(2) Parcours : technologie et valorisation des produits de terroir, dit « Food Identity » -24 mois-120ects

Liens avec les axes stratégiques définis en matière de recherche

Les parcours de formation s'appuient, en France, principalement sur l'équipe de l'Unité de recherches GRAPPE (Groupe de recherche sur alimentation, les produits et les procédés) de l'ESA. Créé en 1995, il rassemble 39 personnes dont 16 enseignants – chercheurs (plus un professeur associé de l'Université d'Angers), 3 ingénieurs de recherche, 3 assistantes ingénieur, 6 doctorants, 1 technicienne, 1 agent technique et 1 assistante administrative. L'activité est incluse dans les programmes de l'Unité GRAPPE, sous contrat INRA SAD (Sciences pour l'Action et le Développement).
La problématique de l'équipe porte sur la conception de méthodes d'évaluation de la qualité des produits à qualité différenciée et la construction de la qualité des produits en lien avec la perception des experts et consommateurs. L'équipe a élaboré des méthodes innovantes et de nouveaux indicateurs pour évaluer conjointement la qualité des produits et les impacts environnementaux associés à leur production et transformation et travaille à leur mise en œuvre pour la conception de systèmes alimentaires et viticoles plus durables.
La partie internationale des parcours est adossée aux laboratoires de recherche des universités partenaires (environ 16) qui ne peuvent être détaillés ici.

Objectifs de la formation

Objectifs pédagogiques, scientifiques et professionnels

L'objectif principal de ces parcours est de former des experts pour les filières viticoles(1) agroalimentaire et agricole (2) du monde entier, sensibilisés à la dimension internationale de la production typique et/ou traditionnelle, aux enjeux de la valorisation des terroirs, ayant les connaissances appropriées tant sur les questions scientifiques, techniques, technologiques qu'économiques, organisationnelles, stratégiques et marketing. Par leur cursus international et la constitution interculturelle du groupe d'étudiants et d'enseignants, ces masters ont aussi pour objectif d'ouvrir les futurs diplômés à la compréhension des

autres cultures, et permettre la création de réseaux professionnels internationaux forts entre les futurs diplômés. Ils permettent également aux personnes en activité d'acquérir de nouvelles compétences au cours de leur carrière mais aussi de réactualiser leurs connaissances.

Fournir au marché des collaborateurs compétents: les masters répondent aux attentes des entreprises et organisations des filières européennes en intégrant tous ces aspects dans une approche internationale, offrant ainsi aux diplômés une compétence large et complète dans le domaine. Ils forment ainsi des futurs leaders des filières viticoles et agroalimentaires de nombreuses nationalités, formés à l'interculturalité, disposant de réseaux professionnels internationaux, favorisant le développement de relations commerciales et politiques du secteur européen avec les pays tiers producteurs ou consommateurs.

Les débouchés: cadres, chercheurs, entreprises, organisations professionnelles ou internationales. Le placement des diplômés se fait rapidement après la fin des études, selon les années, seuls 5 à 10 % sont en recherche d'emploi 6 mois après la remise des diplômes.

Organisation des formations

120ects	Parcours Food Identity			Parcours Vintage	
S1 30ects	1.1. Concept des produits alimentaires typiques	Sects - ESA/UA	S1-36ects	1. Langue 1	4ects ESA
	1.2. Fabrication des produits alimentaires typiques	Sects ESA		2.Terroirs viticoles européens	8ects ESA
	1.3. Méthodes de caractérisation	Sects ESA		3. Marchés, entreprises et territoires du vin	24ects ESA
	1.4. Analyse sensorielle	Sects Piacenza			
S2-30ects	2.1. Agribusiness management	6ects USAMV	S2-24ects	1bis -langue 2	4ects UPV USCP UTAD
	2.2. Economie des filières	6ects USAMV		4. Viticulture et	12ects UPV USCP UTAD
	2.3. Politiques internationales et réglementations	6ects USAMV		5.Connaissance des vins et vignobles du monde	8 UPV USCP UTAD
	2.4. Marketing	6ects USAMV			
	2.5. Voyage d'études	6ects INEA LEON			
S3-30ects	3.1. Etude de cas	Sects tous	S3-30ects	6. Œnologie	22ects UNIBO UPV CUB
	3.2 Produits de terroir et SIQO	Sects Vetagrosup		7. Préparation au Projet	8ects UNIBO UPV CUB
	3.3. Gestion des entreprises IAA et compétitivité	Sects Vetagrosup			
	3.4. Relation systèmes de production/ qualité des produits	Sects Vetagrosup			
	3.5. Hygiène et gestion de la qualité	Sects Vetagrosup			
	3.6. Langue étrangère	Sects Vetagrosup			
S4(30ects	4. Projet professionnel (6 mois)	30ects-tous part.	S4-30ects	8. Projet professionnel	30ects -tous partenaires

Compétences communes à l'ensemble des parcours types de cette formation

Compétences transversales

Compétences organisationnelles

- Travailler en autonomie : établir des priorités, gérer son temps, gérer un projet, élaborer un projet personnel de formation.
- Réaliser une étude : poser une problématique ; construire et développer une argumentation ; interpréter les résultats ; élaborer une synthèse ; proposer des prolongements
- Utiliser les technologies de l'information et de la communication
- Effectuer une recherche d'information: préciser l'objet de la recherche, identifier les modes d'accès, analyser la pertinence, expliquer et transmettre.
- Etre force de proposition, porteur d'initiatives

Compétences relationnelles

- Communiquer : rédiger clairement, préparer des supports de communication adaptés, prendre la parole en public et commenter des supports, communiquer en langues étrangères (2 langues dont

l'anglais) - compréhension et expression écrites et orales.
 - Travailler en équipe : s'intégrer, se positionner, collaborer.
 - S'intégrer dans un milieu professionnel : identifier ses compétences et les communiquer, situer une entreprise ou une organisation dans son contexte socio-économique, identifier les personnes ressources et les diverses fonctions d'une organisation, se situer dans un environnement hiérarchique et fonctionnel, respecter les procédures, la législation et les normes de sécurité.

Compétences scientifiques générales

- Analyser une situation complexe
- Faire preuve de capacité d'abstraction
- Adopter une approche pluridisciplinaire
- Savoir réaliser une synthèse bibliographique sur un domaine scientifique ou technique précis
- Définir une démarche de type expérimentale
- Mettre en œuvre une démarche expérimentale: utiliser les appareils et les techniques de mesure les plus courants ; identifier les sources d'erreur ; analyser des données expérimentales ; résoudre par approximations successives un problème complexe.
- savoir mettre en œuvre un plan d'expérimentation sur un sujet technologique, en dépouiller les données et mettre en œuvre l'outil statistique adapté
- Utiliser des logiciels d'acquisition et d'analyse de données
- Utiliser des outils statistiques
- Respecter l'éthique scientifique, avoir une éthique personnelle et professionnelle pour exercer son métier dans le secteur agro-alimentaire.
- Savoir se documenter sur les réglementations et les respecter
- Avoir une vision internationale et une réelle pratique du travail dans un environnement multinational.

Effectifs :

Chacun des Masters accueille entre 25 et 30 étudiants en première année. Le taux de passage de l'année N/N+1 sur l'ensemble du cursus est de 100 % (années 13-14, 14-15)

Présentation de l'équipe pédagogique

Potentiel enseignants-chercheurs et enseignants de l'établissement participant à la formation

Il s'agit pour la plupart d'enseignants-chercheurs et enseignants d'un établissement privé (ESA) ou d'universités internationales.

Apport des représentants du monde socioprofessionnel participant à la formation

L'apport du monde professionnel est très important dans les formations, Il se fait via des visites dans les entreprises, des cours magistraux ou encore des études commanditées réalisées par un groupe d'étudiants. Enfin, plus de la moitié des étudiants réalisent leur Projet Professionnel au sein d'une entreprise où ils ont l'occasion d'apporter de la méthodologie, de la réflexion et des résultats concrets aux entreprises et organismes dans lesquels ils font leur stage.

Personnel de soutien à la formation et modalités d'organisation de ce soutien

Chacun des parcours Masters fonctionne grâce à : un Responsable Masters (50% temps) et une assistante à temps plein qui appuie les enseignants chercheurs en charge du programme. Elle aide également à l'organisation du recrutement et elle répond directement à de très nombreuses sollicitations d'étudiants. Par ailleurs, de nombreux services aident au fonctionnement du master, tel que le Service International (pour le recrutement et l'accueil des étudiants internationaux), le Service Informatique, le Service de Logistique et le personnel du laboratoire pédagogique (pour les Travaux Pratiques).

Organisation pédagogique

Organisation spécifique mise en place si différente des dispositifs généraux

Préciser si la formation est faite en apprentissage, en contrat de professionnalisation; utilisation de la FAD etc.) : NON

Volume horaire de la formation : Part de la formation (% du total) donnée en langue(s) étrangère(s), le cas échéant :

50 % en anglais environ pour chacun des masters

Conseil de perfectionnement

(X) OUI () NON

Lieu(x) de la formation

ESA Angers France/ ESTHUA Angers
+ partenaires en France et à l'étranger

Pays	Parcours « Food Identity »- Universités partenaires dans la formation
Italie	Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) – Piacenza
Roumanie	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV)- Cluj Napoca
Espagne	Universidad de León (UNILEON) – León
Espagne	Instituto Nevares de Empresarios Agrarios (CMMP-INEA) – Valladolid
France	VetAgro Sup – Lempdes et Université d'Angers (UFR ESTHUA) France +
	<i>Etablissements associés : American Origin Product Research Foundation (US), ISARA-Lyon (FR), Ethniko Kentro Erevnas Kai Technologikis Anaptixis, (GR) University of Sulaimani (Iraq), CRNS Centre Ethnoterroirs, Bourg en Bresse(FR)</i>
Pays(1)	Parcours «Vintage » - Universités partenaires dans la formation
Espagne	Universidad Politécnica de Valencia (UPV)
Hongrie	Corvinus University of Budapest (CUB)
Italie	Università Cattolica Del Sacro Cuore (UCSC) de Piacenza
Italie	Università di Bologna (UNIBO)
Portugal	Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro (UTAD) de Vila Real
Suisse	Haute Ecole Spécialisée de Suisse Occidentale : École d'Ingénieurs de Changins
Grèce	TEI of Athens
Afrique du Sud	University of Stellenbosch
Chili	Pontificia Universidad Católica de Chile de Santiago(PUC)
Roumanie	Université des Sciences Agronomiques et de Médecine Vétérinaire de Bucarest -USAMVB

Partenariats

Co-accréditation ou partenariat avec un autre (ou des autres) établissement d'enseignement supérieur public

Co-accréditation ESA , Université d'Angers(UFR ESTHUA)
(ainsi que VetAgroSup Clermont pour Master Food identity)
En partenariat avec les autres établissements en France et étranger

Internationalisation des formations

Partenariats internationaux

Les masters sont coordonnés par l'ESA, en coopération avec des universités européennes. Une partie du programme est déléguée aux partenaires universitaires européens, en accréditant les contenus de formation qu'ils proposent.

Les consortium (qui ont fonction de : commission de recrutement, comité pédagogique, jurys d'année et de diplôme) des masters se réunissent au minimum 3 jours, 2 fois par an, à Angers et chez un autre partenaire, à tour de rôle. Le contenu des différents modules est ainsi mis à jour régulièrement, après validation du consortium.

Conventionnement avec une institution privée française

Label Erasmus Mundus

Le master Food Identity, piloté par l'ESA et construit entre 2005 et 2009 a été labellisé Erasmus Mundus pour la première fois en septembre 2011. La dernière promotion avec le label Erasmus Mundus sera diplômée en septembre 2017. Une nouvelle candidature a été déposée pour un renouvellement du label en mars 2016.

Le master International Vintage, piloté par l'ESA, depuis 2002 est habilité DNM (diplôme national de master) depuis septembre 2003. Une nouvelle candidature sera déposée pour un renouvellement du label en mars 2017

Suite au décret de 2015, l'ESA et l'Université d'Angers (UFR ESTHUA) bénéficient d'une co-accréditation pour la délivrance des DNM Master Food Identity (ainsi que Vetagrosup) et Vintage