

DELIBERATION CA098-2021

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles L.123-1 à L.123-9, L.712-6-1 et L.719-7 ;
Vu le décret 71-871 du 25 octobre 1971 portant création de l'Université d'Angers ;
Vu l'arrêté n° 2021-067 du 25 mai 2021 portant délégation de signature en faveur de M. Olivier HUISMAN ;
Vu les statuts et règlements de l'Université d'Angers, tels que modifiés le 17 juin 2021 ;

Vu les convocations envoyées aux membres du Conseil d'Administration le 22 septembre 2021

Objet de la délibération : Nouvelle offre de formation du second cycle : ESA – Ecole supérieure d'agriculture

Le Conseil d'Administration, réuni en formation plénière le jeudi 30 septembre 2021, le quorum étant atteint, arrête :

La nouvelle offre de formation du second cycle proposée en partenariat avec l'ESA est approuvée.

Cette décision est adoptée à l'unanimité avec 26 voix pour.

Fait à Angers, en format électronique

*Pour le Président et par délégation,
Le directeur général des services*
Olivier HUISMAN

Signé le 4 octobre 2021

La présente décision est exécutoire immédiatement ou après transmission au Rectorat si elle revêt un caractère réglementaire. Elle pourra faire l'objet d'un recours administratif préalable auprès du Président de l'Université dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa transmission au Rectorat suivant qu'il s'agisse ou non d'une décision à caractère réglementaire. Conformément aux articles R421-1 et R421-2 du code de justice administrative, en cas de refus ou du rejet implicite consécutif au silence de ce dernier durant deux mois, ladite décision pourra faire l'objet d'un recours auprès du tribunal administratif de Nantes dans le délai de deux mois. Passé ce délai, elle sera reconnue définitive. La juridiction administrative peut être saisie par voie postale (Tribunal administratif de Nantes, 6 allée de l'Île-Gloriette, 44041 Nantes Cedex) mais également par l'application « Télérecours Citoyen » accessible à partir du site Internet www.telerecours.fr

Affiché et mis en ligne le : 4 octobre 2021

DA04 - DOSSIER D'ACCRÉDITATION FICHE DE PRÉSENTATION D'UNE FORMATION DE TYPE LICENCE, LICENCE PROFESSIONNELLE OU MASTER

CAMPAGNE D'ÉVALUATION 2020-2021
VAGUE B

Établissement demandant l'accréditation : Université d'Angers et Ecole Supérieure d'agriculture

La formation	
Intitulé (<i>En cas d'intitulé hors nomenclature « mention spécifique », la fiche RNCP doit être fournie avec la fiche de présentation</i>) :	Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement
Niveau (L, grade L, LP, M, grade M, autre) :	Diplôme national de Master
Origine de la formation (<i>préciser et détailler si nécessaire s'il s'agit d'un renouvellement à l'identique, d'un renouvellement avec restructuration, d'une création issue d'une restructuration ou d'une création ex-nihilo. En cas de création ex-nihilo, argumenter en quelques phrases cette création</i>) :	<p>Renouvellement à l'identique. 2 parcours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie et valorisation des produits de terroir « Food Identity » - Viticulture, œnologie, vigne-vin management « Vintage » <p>Nos formations ont pour objectif de former les étudiants au <u>développement et à la valorisation des produits de terroir</u>, tant dans le monde de l'agro-alimentaire que dans le domaine de la vigne et du vin. Dans ce contexte en constante évolution, les entreprises et organismes manquent de collaborateurs formés à la connaissance de l'organisation des filières typiques et traditionnelles sur un plan international, avec de solides bases scientifiques et techniques, et disposant d'une culture large des systèmes de production et de leurs produits à travers le monde. Par leur cursus international et la constitution interculturelle des groupes d'étudiants et d'enseignants, ces formations ont aussi pour objectif d'ouvrir les futurs diplômés à la <u>compréhension des autres cultures</u>, et permettre la <u>création de réseaux professionnels internationaux</u> entre les futurs diplômés.</p> <p>Ces 2 parcours sont issus des programmes conjoints européens différents avec des partenaires universitaires et des parcours internationaux différents. Ils ont été labellisés <u>2 fois chacun Erasmus Mundus</u>. Le programme Food Identity</p>

	<p>porte actuellement le label Erasmus Mundus jusqu'en 2025. Les objectifs des 2 parcours sont décrits ci-dessous.</p>
<p>Champ de formations (<i>indiquer le champ principal dans lequel s'inscrit cette formation. Préciser le cas échéant s'il y a un champ secondaire</i>) :</p>	<p>STI</p>
<p>Etablissements (<i>indiquer les établissements qui demandent une co-accréditation</i>) :</p>	<p>Université d'Angers Ecole Supérieure d'Agricultures VetAgroSup - Lempdes</p>
<p>Parcours (<i>préciser et détailler si nécessaire les différents parcours prévus dans la formation, y compris les parcours d'accès santé (L.A.S)</i>) :</p>	<p>2 parcours :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie et valorisation des produits de terroir « Food Identity » Sur la question de l'alimentation, la demande sociétale actuellement s'oriente vers la connaissance et la garantie de l'origine des produits alimentaires ainsi qu'une assurance sur la qualité des produits. Le secteur des produits locaux et traditionnels est une filière qui mêle un ancrage local fort de ses produits et une mondialisation toujours plus forte au travers des échanges et des entreprises. L'organisation des pays européens autour de ces produits intéresse aussi beaucoup de nouveaux pays. Les produits traditionnels existent partout, mais manquent de valorisation nationale et internationale dans beaucoup de cas, hors Europe. Sur le plan européen et français, les entreprises alimentaires cherchent à renforcer le processus qualité sur l'origine de leurs produits. Il en est de même pour les territoires et au travers de la loi EGALIM avec le développement des PAT (Plans Alimentaires Territoriaux). - Viticulture, œnologie, vigne-vin management « vintage » L'objectif principal de ce programme est de former des experts pour les filières viti-vinicoles du monde entier, sensibilisés à la dimension internationale de la production viticole et aux spécificités de la production européenne, ayant des connaissances appropriées tant sur les questions techniques qu'économiques, organisationnelles et stratégiques. Cette formation met l'accent particulièrement sur la notion de terroir viticole et d'organisation de la filière et des bassins de production viti-vinicole, ce qui lui est spécifique. Les étudiants reçoivent une éducation citoyenne à la consommation responsable et éclairée du vin mais aussi à une viticulture plus durable prenant en compte les enjeux environnementaux actuels.

Lieux de la formation (préciser le cas échéant les délocalisations) :	Parcours VINTAGE		
	Semestre 1	Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro (UTAD) de Vila Real	Portugal
	Semestre 2	Università Cattolica Del Sacro Cuore (UCSC) de Piacenza	Italie
	Semestre 3	ESA ANGERS	France
	Semestre 4	Piloté par l'ESA d'Angers et le stage de fin d'études peut être réalisé dans n'importe quel pays	France
	Parcours Food Id		
	Semestre 1	ESA ANGERS Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) – Piacenza	France Italie
	Semestre 2	Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) – Piacenza University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV)- Cluj Napoca CERTH/INAB- Thessalonique	Italie Roumanie Grece
	Semestre 3	VetAgro Sup – Lempdes	France
	Semestre 4	ESA ANGERS	France
Modalités d'enseignement (préciser si la formation est faite en apprentissage, en contrat de professionnalisation; à distance, etc.) :	Formation initiale L'ouverture à l'alternance (ou en contrat professionnel) en M2 est actuellement travaillée pour la rentrée 2022		

Volume horaire de la formation (<i>indiquer aussi la part d'enseignement en langues étrangères</i>) :	Parcours Vintage 100% en anglais Parcours Food Identity 70% en anglais																																						
Effectifs attendus :	25 étudiants par année de chaque parcours dans chaque parcours																																						
Partenariat avec un autre (ou d'autres) établissement d'enseignement supérieur public :	Pas d'autres partenariats français en dehors des établissements qui co-accréditent le diplôme= Université d'Angers (ESTHUA), VetAgro Sup - Lempdes En dehors des membres du consortium, c'est-à-dire des partenaires universitaires internationaux et professionnels																																						
Accords internationaux particuliers :	<p>DUAL degree avec</p> <ul style="list-style-type: none"> - Okanagan College, Canada - Linfield University, USA - Insituto Tecnológico, TEC, de Monterrey, Mexique - University of Victoria, Canada <p>Consortium :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PAYS</th> <th>PARCOURS « FOOD IDENTITY » - PARTENAIRES DANS LA FORMATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Italie</td> <td>Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) – Piacenza</td> </tr> <tr> <td>Roumanie</td> <td>University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV)- Cluj Napoca</td> </tr> <tr> <td>Grèce</td> <td>CERTH INAB <i>Ethniko Kentro Erevnas Kai Technologikis Anaptixis</i> Thessalonique</td> </tr> <tr> <td>Iraq</td> <td><i>University of Sulaimani, Kurdistan, Iraq</i></td> </tr> <tr> <td>Grèce</td> <td>Université de la mer Egée, Mytilini</td> </tr> <tr> <td>Belgique</td> <td>Association des Régions Européennes pour les Produits d'Origine (Lobby EU)</td> </tr> <tr> <td>Cameroun</td> <td>Université de Ngaoundéré</td> </tr> <tr> <td>Suisse</td> <td>Origin for sustainability (ONG)</td> </tr> <tr> <td>Canada</td> <td>University of Victoria</td> </tr> <tr> <td>Serbie</td> <td>UNIVERZITET U KRAGUJEVCU</td> </tr> <tr> <td>Roumanie</td> <td>ASOCIATIA CLUSTERUL AGRO-FOOD-IND NAPOCA (Cluster d'entreprises)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <th>PAYS</th> <th>PARCOURS « VINTAGE » - UNIVERSITES PARTENAIRES DANS LA FORMATION</th> </tr> <tr> <td>Espagne</td> <td>Universidad Politécnica de Valencia (UPV)</td> </tr> <tr> <td>Hongrie</td> <td>MATE of Budapest (CUB)</td> </tr> <tr> <td>Italie</td> <td>Università Cattolica Del Sacro Cuore (UCSC) de Piacenza</td> </tr> <tr> <td>Portugal</td> <td>Universidade de Trás-Os-Montes e Alto Douro (UTAD) de Vila Real</td> </tr> <tr> <td>Suisse</td> <td>Haute Ecole Spécialisée de Suisse Occidentale : École d'Ingénieurs de Changins</td> </tr> </tbody> </table>	PAYS	PARCOURS « FOOD IDENTITY » - PARTENAIRES DANS LA FORMATION	Italie	Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) – Piacenza	Roumanie	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV)- Cluj Napoca	Grèce	CERTH INAB <i>Ethniko Kentro Erevnas Kai Technologikis Anaptixis</i> Thessalonique	Iraq	<i>University of Sulaimani, Kurdistan, Iraq</i>	Grèce	Université de la mer Egée, Mytilini	Belgique	Association des Régions Européennes pour les Produits d'Origine (Lobby EU)	Cameroun	Université de Ngaoundéré	Suisse	Origin for sustainability (ONG)	Canada	University of Victoria	Serbie	UNIVERZITET U KRAGUJEVCU	Roumanie	ASOCIATIA CLUSTERUL AGRO-FOOD-IND NAPOCA (Cluster d'entreprises)			PAYS	PARCOURS « VINTAGE » - UNIVERSITES PARTENAIRES DANS LA FORMATION	Espagne	Universidad Politécnica de Valencia (UPV)	Hongrie	MATE of Budapest (CUB)	Italie	Università Cattolica Del Sacro Cuore (UCSC) de Piacenza	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
PAYS	PARCOURS « FOOD IDENTITY » - PARTENAIRES DANS LA FORMATION																																						
Italie	Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC) – Piacenza																																						
Roumanie	University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine (USAMV)- Cluj Napoca																																						
Grèce	CERTH INAB <i>Ethniko Kentro Erevnas Kai Technologikis Anaptixis</i> Thessalonique																																						
Iraq	<i>University of Sulaimani, Kurdistan, Iraq</i>																																						
Grèce	Université de la mer Egée, Mytilini																																						
Belgique	Association des Régions Européennes pour les Produits d'Origine (Lobby EU)																																						
Cameroun	Université de Ngaoundéré																																						
Suisse	Origin for sustainability (ONG)																																						
Canada	University of Victoria																																						
Serbie	UNIVERZITET U KRAGUJEVCU																																						
Roumanie	ASOCIATIA CLUSTERUL AGRO-FOOD-IND NAPOCA (Cluster d'entreprises)																																						
PAYS	PARCOURS « VINTAGE » - UNIVERSITES PARTENAIRES DANS LA FORMATION																																						
Espagne	Universidad Politécnica de Valencia (UPV)																																						
Hongrie	MATE of Budapest (CUB)																																						
Italie	Università Cattolica Del Sacro Cuore (UCSC) de Piacenza																																						
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																																						
Conventionnement avec une institution privée française :	Conventionnement avec - ESSCA (parcours Vintage)																																						

	- Audencia (parcours Vintage)
--	-------------------------------

Réponse à l'évaluation HCERES du master des sciences, technologies, Santé, mention Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement parcours Food Identity et parcours Vintage

Etablissement Université d'Angers et Ecole Supérieure d'Agricultures d'Angers

Plan d'actions dans la mise en œuvre des deux parcours

Finalité de la formation

Dès le début du prochain contrat, un travail sera réalisé concernant la mention nationale de master de rattachement pour le parcours Vintage à la mention « Sciences de la Vigne et du Vin ». En effet, suite à une réduction du nombre de mentions disponibles délivrées par des établissements privés à une EPCSCPⁱ, les 2 parcours ont été rattachés à la même mention STAAE de l'Université d'Angers, alors que la mention SVV reste citée dans l'arrêté indiquant la compatibilité entre mentions de diplôme de licences et de mastersⁱⁱ. Après clarification, nous engagerons si nécessaire une modification de mention pour le parcours Vintage.

Positionnement dans l'environnement

Une volonté affichée à l'ESA lors du prochain contrat est de mieux connecter les parcours de master à leur environnement :

- En interne en développant avec trois unités de recherche un axe de recherche transversal structurant les activités de plusieurs unités de recherche de l'ESA sur la thématique « Alimentation et terroirs ». Cet axe sera porté par P. Mongondry, responsable du parcours Food Identity, et permettra d'étoffer les liens recherche-formation dans les deux parcours ;
- En externe en développant, éventuellement dans le cadre des « Strategic International Partnerships » de l'ESA, des collaborations scientifiques avec des partenaires des parcours Food Identity et/ou Vintage ;
- En externe, en mettant en œuvre avec la Direction des Relations entreprises, Alumni et Mécénat de l'ESA, la stratégie initiée en 2021 de structuration des relations des deux parcours avec les réseaux professionnels. Quatre actions seront spécifiquement mises en œuvre dans le contrat à venir : (i) construction et animation du réseau alumni par parcours, (ii) recrutement d'étudiants y compris sous la forme de contrats de professionnalisation, (iii) formation continue et validation des acquis de l'expérience, (iv) recherche de mécénat.

Pilotage de la Formation

Un souhait affiché par le nouveau responsable des programmes Master de l'ESA et du représentant de l'université d'Angers est de mieux s'appuyer dans les années à venir sur les compétences recherche et formation du campus de la gastronomie (qui implique entre autres l'ESA et l'université d'Angers). Il est entre autres prévu, dans la mesure de la faisabilité logistique (les étudiants étant très souvent à l'étranger lors de leur formation), d'identifier en début de contrat puis de mettre en œuvre les couplages de cours et les participations à des colloques organisés dans le cadre du campus de la gastronomie. Il est également prévu, dans la

mesure des possibilités budgétaires liées à la convention de partenariat entre l'université d'Angers et l'ESA, d'impliquer des enseignants-chercheurs de l'université d'Angers dans le tutorat et les jurys de soutenances de mémoires de fin d'études.

Les deux parcours seront dotés d'un comité de perfectionnement dès le début du contrat. Les deux consortiums internationaux actuels, seront élargis sur des temps spécifiques de leurs meetings annuels, à des représentants d'étudiants, d'alumni et des partenaires professionnels (même si cela est plus difficile dans un contexte de pilotage international) pour former des comités de perfectionnement. Dans les comités de perfectionnement, convoqués par les responsables des formations, il sera discuté de la situation de l'emploi dans le champ couvert par la formation, du bilan annuel d'activités du parcours (nombre et profil des candidats, évaluations, résultats...), du bilan en termes d'insertion et poursuite d'études, et de l'évaluation de la formation. Les avis portés par les comités de perfectionnement permettront ainsi de faire évoluer les contenus des formations tant sur le fond que la forme pédagogique pour répondre aux besoins du marché du travail mais aussi de promouvoir au mieux les formations au sein des milieux professionnels. Chaque réunion de comité de perfectionnement fera l'objet d'un compte-rendu qui sera porté à la connaissance de chacune des parties, et en particulier au conseil des masters de l'ESA.

Si la présente mention comprend une option « accès santé » (L.AS), décrire succinctement le dispositif :

ⁱ Version en vigueur au 28 juin 2019 de l'arrêté du 4 février 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de master. [JORF n°0035 du 11 février 2014](#).

ⁱⁱ Version en vigueur au 21 juin 2021 de l'arrêté du 6 juillet 2017 fixant la liste des compatibilités des mentions du diplôme national de licence avec les mentions du diplôme national de master. [JORF n°0181 du 4 août 2017](#)