

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 23134**

Intitulé

MASTER : MASTER Domaine Sciences, Technologies, Santé - Mention Gestion de l'Environnement et des Ressources Naturelles - Spécialité INGENIERIE DES SYSTEMES AGROALIMENTAIRES MEDITERRANEENS- INGESAME

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Corse - Pasquale Paoli, Ministère de l'Enseignement Supérieur	Président de l'Université de Corse, Recteur de l'Académie de Corse

Niveau et/ou domaine d'activité

I (Nomenclature de 1967)

7 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

210 Spécialités plurivalentes de l'agronomie et de l'agriculture, 221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 118f Biologie de l'agronomie et de l'agriculture ; Biologie des produits et des contrôles alimentaires ; Biopharmacologie

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

L'objectif de cette spécialité est de former des cadres polyvalents de haut niveau capables de gérer et de valoriser des systèmes agricoles et alimentaires soumis à différentes contraintes (environnementales, économiques, humaines, territoriales).

Les principales missions des diplômés de la spécialité INGESAME (Ingénierie des Systèmes Agroalimentaires méditerranéens) sont les suivantes :

- maîtriser les outils scientifiques, techniques et économiques nécessaires à l'élaboration d'une analyse stratégique de filière,
- concevoir et conduire des projets, que ce soit dans un objectif de valorisation des productions spécifiques existantes ou de diversification,
- proposer des projets stratégiques pour l'ensemble des acteurs du monde agricole et conseiller les décideurs dans leur prise de décision
- mettre en place et conduire des démarches qualité dans le domaine agricole et agroalimentaire
- contrôler la qualité et la sécurité microbiologique d'un produit,
- conduire des recherches sur l'amélioration des productions animales ou végétales grâce aux biotechnologies
 - Assurer la qualité et la sécurité microbiologique d'un produit agroalimentaire.
 - Maîtriser les bases de la sécurité alimentaire et de l'hygiène dans une exploitation agricole, une entreprise agroalimentaire (mettre en place un plan Hazard Analysis Critical Control Point ou un plan de maîtrise sanitaire) ou un laboratoire.
 - Réaliser un diagnostic sur une filière ou un produit.
 - Proposer et mettre en place des démarches de certification au niveau d'un produit, d'une entreprise ou d'un laboratoire de recherche.
- Evaluer des projets à différentes échelles (de la plante ou de l'animal, de la parcelle agricole, du territoire, de l'entreprise agricole ou agroalimentaire); et formuler des propositions techniques intégrant la durabilité.
 - Innover, développer de nouveaux produits (activités de diversification en exploitation agricole, optimisation des procédés alimentaires, sélection de nouvelles variétés ou de races).
 - Construire un plan d'expérimentation, mettre en œuvre les méthodes descriptives d'analyse des données et les interpréter.
 - Maîtriser les bases de la représentation cartographique.
 - Mettre en œuvre une démarche expérimentale complexe permettant de répondre à des problématiques de recherche et de développement, dans le domaine des sciences et technologie du vivant.
 - Analyser ou critiquer un article ou un projet de recherche
 - Utiliser les méthodes de la biologie moléculaire et de la microbiologie dans le domaine de l'agroalimentaire.

Les compétences spécifiques apportées aux diplômés de la spécialité INGESAME sont liées aux domaines d'expertise suivants : microbiologie, biotechnologies, hygiène et sécurité alimentaire, filières agricoles, signes de qualité, agronomie, contrôle de la qualité.

Compétences ou capacités évaluées:

- Aptitude à mobiliser les ressources d'un large champ de sciences fondamentales.
- Connaissance et compréhension d'un champ scientifique et technique de spécialité.
- Maîtrise des méthodes et des outils professionnels : identification et résolution de problèmes, collecte et interprétation de données, utilisation des outils informatiques, analyse et conception de systèmes complexes, expérimentation.
- Prise en compte des enjeux économiques et professionnels, respect des procédures qualité, sécurité.
- Aptitude à travailler en contexte international : maîtrise d'une ou plusieurs langues étrangères.
- Négocier avec différents acteurs en adoptant une démarche participative pour la mise en œuvre de projets cohérents,
- Intégrer la protection de l'environnement et la gestion des ressources naturelles dans son action.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

Les diplômés de la spécialité INGESAME peuvent s'insérer dans les secteurs suivants de l'agriculture et de l'agroalimentaire : les organismes professionnels agricoles (Chambres d'agricultures), le conseil (bureaux d'études), l'administration d'état (Service Régional de la Protection des Végétaux, Direction Départementale des Territoires et de la Mer, Direction Régionale de l'Industrie de la Recherche et de l'Environnement), les collectivités territoriales (laboratoires départementaux d'analyses), les associations, les structures de formation et de

recherche.

Une formation doctorale permettra aux diplômés d'envisager une carrière dédiée à la recherche fondamentale ou appliquée.

- Agents de développement au service des collectivités territoriales :conseiller en développement local, conseiller d'agriculture, chargé d'analyse et de développement.
- Responsable qualité au service des entreprises agroalimentaires.
- Chargé de mission dans des structures administratives, des associations ou dans des groupements professionnels.
- Ingénieur de recherche dans des organismes de recherche publics ou privés.
- Ingénieurs d'expérimentation auprès des instituts techniques ou des associations professionnelles.

Codes des fiches ROME les plus proches :

A1301 : Conseil et assistance technique en agriculture

A1303 : Ingénierie en agriculture et environnement naturel

K2402 : Recherche en sciences de l'univers, de la matière et du vivant

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Le master spécialité INGESAME est conforme au système Européen. Il est accessible sur dossier après une licence mention biologie (parcours biochimie ou biologie cellulaire et physiologie de préférence) ou équivalent. Il s'agit d'une formation universitaire validée par 120 crédits ECTS qui se déroule sur 4 semestres (30 ECTS chacun) dont un semestre de stage. Les trois premiers semestres (S7, S8, S9) comporte 270h effectives complétées par des travaux personnels ou des projets. Les trois premiers semestres sont constitués de 5 UE (Unités d'Enseignement) chacun. Au semestre 1 l'UE 1 (croissance, reproduction, lactation) est de 7 ECTS, l'UE 5 (PVP) de 5 ECTS et l'UE 2, UE 3 et UE 4 de 6 ECTS chacun. Au semestre 2 les ECTS sont réparties de la manière suivante : 7 ECTS pour l'UE 7 (Relation plante-sol-environnement), 5 ECTS pour l'UE 10 (PVP) et 6 ECTS chacun pour les UE 7, UE 8 et UE 9. Le semestre 3 est constitué de 5 UE de 6 ECTS chacune. Le semestre 4 ne comporte qu'une seule UE (UE16) de 30 ECTS correspondant au stage de fin d'étude (5 mois minimum)

(Le numéro des semestres correspond au décompte des semestres post bac).

Les semestres 7 et 8 constituent une période de formation pluridisciplinaire dans laquelle les enseignements de sciences et technologies du vivant occupent une place préférentielle. Dans la plupart des UE, une place importante (+ 30%) est réservée à l'expérimentation et à l'étude de cas concrets. Il est à noter qu'un stage de deux semaines minimum (stage ouvrier) est également prévu au cours du semestre 8. Il peut se faire soit dans une exploitation agricole, un syndicat de producteurs, un organisme agricole ou une entreprise agroalimentaire (Pro) soit en relation avec la recherche.

Le semestre 9 est un semestre d'approfondissement de la spécialité illustré par de nombreuses études de cas.

Le semestre 10 correspond au stage de fin d'étude qui peut se réaliser, en entreprise agroalimentaire, dans un organisme professionnel agricole, dans un organisme déconcentré de l'état tel que la DDTM, SRPV, dans un centre de recherche dans un institut technique ou dans un organisme de développement territorial (collectivité publique, association, ONG), soit en France soit à l'étranger.

Les UE (Unités d'Enseignement) de PVP (Préparation à la Vie Professionnelle) sont communes avec tous les autres masters de l'université de Corse. Elles regroupent des compétences transversales nécessaires à tous les étudiants comme la pratique de l'anglais scientifique (Certificat de Langues Etrangères Scientifiques niveau 2), de l'informatique (C2I-métier de l'ingénieur), des enseignements sur la gestion de projets, l'Aide à l'Insertion Professionnelle, la communication écrite et orale. Ces UE d'enseignements prévoient également pour chaque semestre, 18h d'outils spécifiques pour chacune des spécialités).

Modalités d'évaluation des acquis

Evaluation des enseignements

Chaque UE fait l'objet d'un contrôle sous forme d'un examen terminal écrit de 2h. Il est généralement complété par un contrôle continu, réalisé tout au long du semestre aux moyens de comptes rendus (sorties, recherches thématiques, analyse de documents) de travaux pratiques et de communications orales avec support informatique. La moyenne minimale de 10 sur 20 est requise pour valider un semestre. Cette moyenne peut être atteinte par compensation des notes obtenues dans chaque UE du semestre. Il en va de même pour l'obtention de l'année chaque semestre pouvant compenser l'autre. L'année universitaire est validée avec une moyenne de 10 sur 20. Cette moyenne peut être atteinte par compensation des notes obtenues dans chaque semestre.

Evaluation du stage :

Concernant le stage, après la signature d'une convention, un suivi est assuré par l'équipe pédagogique du master avec désignation d'un tuteur pédagogique, en parallèle de l'encadrement pratique, assuré par la structure d'accueil.

Un mémoire synthétique (32 pages), à caractère scientifique, doit être remis à l'issue du stage, faisant le point sur le ou les questions auxquelles le stagiaire a cherché à répondre, la démarche employée pour y parvenir, les résultats acquis et leur analyse ainsi qu'une réflexion sur ces divers éléments. Une soutenance orale publique est également prévue, avec un exposé oral de 15 minutes, qui est suivi d'une discussion (30 minutes) avec les membres du jury.

Les jurys sont composés de trois membres minimum dont au moins un spécialiste du sujet. Les jurys doivent noter l'écrit (coefficient 4,5) et l'oral et le rapport écrit (coefficient 4,5) qu'ils auront eu à juger. Une note sur 20 sera attribuée pour l'évaluation écrite et orale. Par ailleurs, le maître de stage remplira une fiche d'évaluation du stagiaire (coefficient 1). La notation de ce dernier concernera l'intégration de l'étudiant au sein de l'équipe de recherche ou de l'entreprise, l'autonomie du candidat et les résultats obtenus. Par contre, il ne participera pas à la notation de l'écrit ni de l'oral.

Ce master est proposé avec le C2I niveau 2, voir site http://c2i.education.fr/C2i1/documents/f_referentiel.htm) et le CLES niveau 2 (certificat de niveau en anglais)

La maîtrise de la langue française, niveau B1, est requise pour les étrangers (voir le site <http://www.fda.ccip.fr/>)

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION QUINON		COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Jury composé des enseignants chercheurs et enseignants ayant contribué aux enseignements (Loi 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	oui, l'ingénierie est prévue à cet effet.
Après un parcours de formation continue	X	la formation continue est une voie possible.
En contrat de professionnalisation	X	oui, l'ingénierie est prévue à cet effet.
Par candidature individuelle	X	possible pour partie du diplôme par la voie de la VES ou de la VAP.
Par expérience dispositif VAE	X	jury composé d'enseignants chercheurs et de professionnels.

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS**ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :**

Arrêté du 25 avril 2002 publié au JO du 27 avril 2002-

Arrêté d'habilitation du 18 juillet 2013

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté d'habilitation du 07 novembre 2013

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret n° 2013-756 du 19/18/2013 articles R613-33 à R613-37

Références autres :**Pour plus d'informations****Statistiques :**

les services de la Plateforme d'Orientation et d'Insertion Professionnelle (POIP) ont réalisé une enquête sur le devenir des étudiants mais uniquement pour les promotions de la spécialité INGESAME 2007 et 2008 (enquêtes nationales, diligentées par le MESR). Toutefois, un suivi est régulièrement réalisé par le responsable pédagogique et les données ont été réactualisées en juillet 2011. Résultats du suivi réalisé sur le devenir des étudiants de la spécialité INGESAME (précédemment Qualité et valorisation des productions du bassin Méditerranéen) entre 2005 et 2010:

- 51 étudiants enquêtés et 42 répondants soit un taux de réponse de 82%
- Sur les 42 répondants, 39 sont en emplois et 3 en poursuite d'étude (doctorat ou autres formations)
- Taux d'insertion moyen 6 mois après l'obtention du diplôme : 60%
- Les emplois occupés sont : responsable qualité dans des entreprises agroalimentaires ou des abattoirs, conseiller agricole, animateur de filière, cadre technique de laboratoire, ingénieur de recherche, technicien de recherche, enseignants.
- 73% se sont insérés en Corse et les 27% restant sur le continent (Gers, Rayon de Roquefort, Strasbourg, Nantes, Puy de Dôme, Paris)
- Secteurs d'activités : 20% en entreprises agroalimentaires, 20% en recherche formation, 32% dans des organismes publics et des organisations professionnelles, 11% dans des collectivités locales, 11% autres domaines.
- Types de contrats : 49% en CDI et 51% en CDD
- Les fonctions : 53% en production-qualité et recherche-développement, 38% en conseil et service technique et 8 % hors domaine.

diplômés 2012 -2013 résultats d'enquêtes :

Taux de poursuite d'études : 27%

Taux d'insertion professionnelle à 2 ans (diplômés n'ayant pas poursuivi d'études l'année suivant l'obtention du diplômes. : 83% (diplômés 2012) /100% (diplômés 2013)

types d'emplois occupés: cadre à l'ODARC/ Ingénieur d'études épidémiologiste/ qualicien etc..

secteur d'emploi dominants - Agriculture, Sylviculture, pêche / Enseignement

http://www.univ-corse.fr/insertion-professionnelle-suivis-de-cohortes-test-cohortes-2007_4180.html

Autres sources d'information :

http://www.univ-corse.fr/formation-choisir-une-formation-par-niveau-master_550.html

<http://www.univ-corse.fr/>

Plateforme d'orientation et d'insertion professionnelle : Campus Grimaldi - Bât P Pozzo Di Borgo - 20250 CORTE

- Tél: 04 95 45 00 21

Service de la Scolarité : Campus Mariani - 7, Av. J. NICOLI - BP 52 - 20250 CORTE

- Tél: 04 95 45 00 13

<http://fst.univ-corse.fr/>

Etudier en Alternance

Service FORMATION CONTINUE

RELATIONS ENTREPRISES

POIP- Plateforme d'Orientation et d'Insertion Professionnelle

UFR Sciences et Techniques

M INGESAME

Lieu(x) de certification :

Université de Corse - Pasquale Paoli : Corse - Haute-Corse (2B) [20250 Corte]

Université de Corse -20250 Corte

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Université de Corse - UFR Sciences et Techniques -Campus Grimaldi -20250 Corte

Historique de la certification :

Depuis 2008, cette spécialité remplace la spécialité Qualité et Valorisation des Productions du bassin Méditerranéen