

**DIAGNOSTIC EXTERNE**  
Guide d'animation d'un Workshop  
avec des professionnels du secteur agro-industriel  
au Brésil, en Bolivie et au Costa Rica

**2016 – 2019**

**Equipe UCR**

- Ileana Alfaro Alvarez
- Adriana Araya Morice
- Yorleny Araya Quesada
- Pedro Vargas Aguilar

L'université  
latino-américaine,  
au cœur des enjeux  
d'innovations  
techniques et sociales  
durables  
dans les systèmes  
agroalimentaires  
territoriaux



## TABLE DES MATIÈRES

Contexte .....	5
Inviter des professionnels / enseignants / étudiants .....	6
Animation des Thématiques d'ordre général et questions.....	6
Emplois .....	6
Insertion des diplômés .....	7
Relations Universités / votre Entreprise .....	7
Durabilité des systèmes alimentaires.....	9
Proposition de programme.....	9
Données sur l'entreprise .....	10
Coordonnées de la personne participant au Workshop.....	11





WP2.2.2 Diagnostic externe



## CONTEXTE

Les systèmes alimentaires (ensemble des activités de production, de transformation, de distribution et de consommation) jouent un rôle essentiel dans la sécurité alimentaire, la création d'emplois et la génération de revenus.

Depuis plusieurs décennies, les systèmes alimentaires connaissent une période de transition et doivent répondre à des défis sociaux majeurs :

- Démographiques, pour accompagner une urbanisation croissante
- Économiques, avec la nécessité de créer de la richesse et de l'emploi
- Environnementaux, produire tout en préservant des ressources rares
- Santé publique

D'autre part, la durabilité des systèmes alimentaires est de plus en plus remise en question : comment produire des aliments sains, riches, accessibles à tous, pratiques, de bonne qualité nutritionnelle et, ce faisant, protéger l'environnement ?

Les emplois et les compétences dans les secteurs agricoles et agroalimentaires évoluent pour accompagner ces transitions. Les établissements d'enseignement supérieur chargés de la formation des générations futures doivent tenir compte de l'évolution rapide des sociétés afin d'adapter leur offre de formation et carrières. Les projets européens impliqués dans le renforcement et le renouvellement des compétences analysent ces tendances, notamment à travers ce projet INOVIA.

Les partenaires d'INOVIA s'engagent à organiser un atelier avec des professionnels du secteur agricole et agroalimentaire de leur région/pays, **pour évaluer l'évolution des emplois et des compétences au sein des systèmes alimentaires**, afin de répondre aux questions suivantes :

- Quelles sont les tendances du marché du travail ?
- Comment l'enseignement supérieur et la recherche peuvent-ils répondre aux besoins sociaux, en termes de services et d'innovation ?



## INVITER DES PROFESSIONNELS / ENSEIGNANTS / ÉTUDIANTS

Envoyer le programme pour invitation à l'intention des professionnels pour les informer des sujets devant être évoqués, afin de participer activement !

Évidemment, ce programme ne représente qu'une proposition. Chacun doit se sentir libre de le modifier, connaissant mieux que quiconque son environnement professionnel !

À l'USP, organisateur du premier salon des métiers FZEA/USP en avril, a pu compter sur le soutien des étudiants.

Vous pouvez organiser un Workshop par pays, si vous pensez qu'il serait préférable de regrouper les professionnels. Le plus important est d'inviter toutes les entreprises susceptibles de recruter vos diplômés, non seulement les multinationales, mais aussi les petites entreprises de transformation, familiales, locales, les associations...

Chaque participant devra remplir quelques pages d'informations de base sur sa société/structure (voir l'annexe à la fin du document).

## ANIMATION DES THÉMATIQUES D'ORDRE GÉNÉRAL ET QUESTIONS

Pendant l'atelier ou les tables rondes, pour chaque thématique, il y a des questions orientées, pour guider la discussion, pour s'assurer d'obtenir les informations dont nous avons besoin.



### EMPLOIS

**Quels sont les défis, les tendances et les perspectives d'emploi dans le secteur agroalimentaire aujourd'hui et à l'horizon 2030 ?**

→ 1. Quels sont vos besoins aujourd'hui en matière de ressources humaines ? :  
.....

→ 2. Quels sont vos besoins en ressources humaines dans les 10 ans ? : .....  
.....  
.....  
.....  
.....

*P.ex. Production, qualité, marketing....*

→ 3. Quelles sont les principales difficultés rencontrées dans votre entreprise :  
.....  
.....  
.....

*Ex. Économie (rentabilité, marchés), technique (équipements), ressources humaines, réglementations-normes-qualité, recherche....*



→ 4. Quels sont les types d'emplois prioritaires ?

.....  
.....  
.....

*P.ex. Gestion de la production, innovation produit, innovation transformation, web, marketing, commercialisation, ouverture internationale...*



## INSERTION DES DIPLÔMÉS

**Quelles sont les compétences recherchées en priorité lorsque votre entreprise recrute un diplômé ?**

*Ex. Compétences techniques, socioculturelles, connaissances*

→ 1. Les personnes recrutées sont-elles en adéquation avec les besoins de votre entreprise/le poste de travail, concernant les compétences ?

.....  
.....  
.....

→ 2. Quelles sont les compétences manquantes ?

.....  
.....  
.....

*Ex.-Connaissances générales et techniques, aptitudes personnelles (dynamisme, travail en équipe, communication, comportement), compétences professionnelles, maîtrise de plusieurs langues, compétences informatiques...*

→ 3. Pourquoi ne recrutez-vous pas de diplômés ?

.....  
.....  
.....

*Ex. Personnes qualifiées très coûteuses, diplômés sans expérience, diplômés avec des difficultés à s'intégrer dans une équipe de travail, diplômés ayant du mal à s'organiser, personnes ne voulant pas déménager géographiquement... les diplômés ne veulent pas travailler dans une entreprise privée, les diplômés manquent de compétences pratiques ou théoriques, ils sont trop spécialisés, l'entreprise ne veut pas recruter beaucoup de diplômés...*



## RELATIONS UNIVERSITÉS / VOTRE ENTREPRISE

**Quelles sont les relations actuelles entre l'université et votre entreprise ?**

**Que faut-il renforcer, améliorer ?**

*Ex. Stages, intervention d'un professionnel en cours, projet de recherche, conseil*



→ 1. Quelles sont les relations entre votre entreprise et l'université ?

ACTIVITÉ	OUI	NON	A AMÉLIORER
Recherche conjointe			
Expertise technique			
Analyse de mes produits en laboratoire			
Création d'un laboratoire régional moderne			
Stages d'étudiants dans mon entreprise			
Visites de groupes de l'U dans mon entreprise			
Stages en entreprise			
Formation du personnel de mon entreprise			
Intervention dans les cours, conférences			
Projets de fin d'études			
Tutorat d'étudiants			
Création d'une structure dédiée à l'entrepreneuriat			
Participer à l'amélioration du plan d'études			
Autre			

→ 2. S'il n'existe pas de relations avec l'université, quels sont les freins pour renforcer cette collaboration ?

.....  
 .....  
 .....

*Ex. très couteux, je ne le savais pas, trop administratif, chronophage, inadéquation des services proposés...*

→ 3. Proposition d'amélioration

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....







## DURABILITÉ DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES

Comment votre entreprise aborde-t-elle et établit-elle les préoccupations en matière de durabilité ?

→ 4. Quelles sont les pratiques mises en œuvre dans votre entreprise pour assurer la durabilité de votre activité ?

Ex. Responsabilité sociale de l'entreprise, certification ISO 14 000, gestion des déchets, réutilisation et traitement de l'eau, réutilisation de l'énergie, énergie verte, lien avec la communauté sociale.

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## PROPOSITION DE PROGRAMME

9 h : Accueil

9 h 30 : Discours d'ouverture de votre recteur, directeur... d'école/ d'université

9 h 40 : Conférence d'introduction : comment évoluent les emplois dans le secteur agroalimentaire dans votre pays et dans le monde ?

*Pour cela, identifier un enseignant, expert de la thématique, au niveau national ou régional.*

*Faire un état des lieux du secteur agroalimentaire (tendances pays, régions, emplois, nombre d'entreprises, quels secteurs.....)*

10 h 45 : Pause

11 h 15 : **ATELIER** : emplois dans la production, la transformation, la distribution de produits alimentaires et les services à l'agriculture : évolutions, tendances, opportunités

12 h 30 : Déjeuner

14 h 30 à 15 h 45 : **Tables rondes participatives** = analyse des besoins en compétences sur les thématiques suivantes (en fonction des professionnels présents)

**Table ronde 1** : défis et tendances en matière d'emploi

**Table ronde 2** : gestion de la production/transformation/innovation produit

**Table ronde 3** : qualité/labellisation/certification/normalisation

**Table ronde 4** : Sourcing (lien entre production agricole et transformation)/distribution)

**Table ronde 5** : durabilité des entreprises

16 h : synthèse des ateliers, et perspectives, conclusions



## Table ronde

**QUI ?**

**1 animateur + 1 rapporteur**

Le rôle du rapporteur est très important, car il ou elle devra faire la synthèse de tous les échanges dans les tables rondes. Ce témoignage fera partie de la synthèse/ rapport de l'atelier qui servira de base à notre travail pour les WP3, WP4 et WP5 d'INOVA.

4 professionnels, représentants de différents secteurs et tailles d'entreprises, et de statut (public, privé, multinationale, association....)

**DÉROULEMENT ?**

Témoignage de 10 minutes par professionnel, il discutera de sa propre expérience dans l'entreprise, sur la thématique.

**DURÉE ?**

Entre 30 et 50 minutes.

Ensuite, place à un échange d'idées pendant 30 minutes avec tous les participants.

À la fin de la journée, toutes les personnes se réunissent et les rapporteurs de chaque table ronde procèdent à une synthèse globale.

## DONNÉES SUR L'ENTREPRISE

(chacun peut définir les informations)

**Nom :** .....

**Adresse :** .....

**Téléphone :** ..... **Courriel :** .....

**Nom du directeur :** .....

**Date de création :** .....

**Type de structure :**

Privée  publique  ONG  organisation à but non lucratif

**Secteur d'activité :**

Industrie de la viande

Industrie du poisson

Industrie des fruits et légumes

Industries oléagineuses

Industries céréalières

Industries laitières

Boissons : vin  bière  eau  autres : .....

Alimentation animale

Autres : sucre  chocolat  café et thé  condiments  autres

**Artisanat, Semi-Industriel, Industriel (ou demander le CA):**.....

**Nombre d'employés :** .....



## COORDONNÉES DE LA PERSONNE PARTICIPANT AU WORKSHOP

Nom : .....

Poste dans l'entreprise : .....

Responsabilités : .....

Niveau d'études : .....

Où avez-vous fait vos études ? : .....



**Livrable: WP2.2.2 : Diagnostic externe - guide  
d'animation d'un workshop**

Projet Erasmus +:

INOVIA // 573601-EPP-1-2016-1-FR-EPPKA2-CBHE-JP



*Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne.*

*Cette publication n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.*