


RAPPORT DIAGNOSTIC EXTERNE

Analyse de l'insertion des diplômés dans le secteur
professionnel agroalimentaire, et les connexions
université-entreprise

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

Introduction.....	5
Contexte	6
Thématiques générales à prendre en compte dans l'étude.....	7
Méthodologie concernant la collecte des informations.....	8
Activité générale	8
Les objectifs	9
Resultats.....	10
Analyse des informations	10
Conclusions	18





WP2.2. Diagnostic externe



INTRODUCTION

Ce travail présente les résultats du diagnostic réalisé dans le cadre du projet Inovia «L'université latino-américaine au cœur des défis des innovations sociales et des techniques durables dans les systèmes agroalimentaires territoriaux».

Le projet international cofinancé par l'Union européenne, dans le cadre du programme Erasmus +, vise à améliorer les processus de formation particulièrement dans les universités d'Amérique latine, concernant l'insertion professionnelle, le travail avec les diplômés et l'offre de services au secteur productif en professionnels du secteur agroalimentaire.

L'une des premières activités du projet a été de réaliser un diagnostic externe, avec des professionnels des secteurs agricole et agroalimentaire des pays ou régions des universités participant au projet, pour évaluer l'évolution des emplois et des compétences au sein des systèmes alimentaires, dans le but 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 matière de services et d'innovation ?

La méthodologie choisie pour recueillir les informations a été définie par chacune des six universités latino-américaines participant au projet INOVIA soit : des entretiens directifs d'une journée ou des entretiens non directifs de trois heures. Les entités invitées à cette activité pouvaient inclure : les employeurs potentiels de vos diplômés universitaires (coopératives, entreprises privées, institutions internationales, ONG...), les enseignants, formateurs, ingénieurs et chercheurs de votre région et les étudiants de votre université.

Les résultats seront appliqués au cours des activités suivantes du projet INOVIA.



CONTEXTE

Les systèmes alimentaires (ensemble des activités de production, de transformation, de distribution et de consommation) jouent un rôle essentiel dans la santé de la population, la sécurité alimentaire, la création d'emplois et la génération de revenus. Depuis plusieurs décennies, ces systèmes connaissent une période de transition et doivent répondre à des défis démographiques, économiques et environnementaux majeurs.

Les emplois et les compétences des professionnels liés aux secteurs agricole et agroalimentaire évoluent pour accompagner ces transitions. Les établissements d'enseignement supérieur responsables de la formation des générations futures doivent tenir compte de l'évolution rapide des sociétés afin d'adapter leur offre de formation/carières. Les projets européens impliqués dans le renforcement des capacités et le renouvellement de l'enseignement analysent ces tendances, notamment à travers ce projet INOVIA.

Comme première activité de diagnostic, les partenaires du projet INOVIA ont entrepris de recueillir des informations auprès des professionnels du secteur agroalimentaire de leur région/pays, afin d'**évaluer l'évolution des emplois et des compétences au sein des systèmes alimentaires**, afin de répondre aux questions suivantes :

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

Les résultats du diagnostic serviront à définir le contenu des activités ultérieures du projet.



THÉMATIQUES GÉNÉRALES À PRENDRE EN COMPTE DANS L'ÉTUDE



Emplois

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



L'insertion des diplômés

Quelles sont les compétences recherchées en priorité lorsque l'entreprise recrute un diplômé ?

Ex. : compétences techniques, aptitudes socioculturelles, connaissances.



Relation université - entreprise

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

Que faudrait-il renforcer, améliorer ?

Ex. : stages, intervention d'un professionnel en cours, projet de recherche, conseil, etc.



Sourcing (Chaîne d'approvisionnement)

Participation de l'ingénieur en agroalimentaire à la chaîne d'approvisionnement de l'entreprise.



La durabilité des systèmes alimentaires

Comment votre entreprise aborde-t-elle le développement durable et en fait-elle une priorité ?

Ex. : durabilité économique, environnementale et sociale

Avec la mise en œuvre de la responsabilité sociale des entreprises (RSE), la certification ISO 14000, la gestion des déchets, la réutilisation et le traitement de l'eau, la réutilisation de l'énergie, l'énergie verte, lien avec la communauté sociale.



MÉTHODOLOGIE CONCERNANT LA COLLECTE DES INFORMATIONS

ACTIVITÉ GÉNÉRALE

Le projet proposait deux formats différents :

- Format 1 : Atelier de 3 heures, avec entretien directif préalable avec des professionnels.
- Format 2 : Atelier d'une journée, sans entretien directif avec des professionnels (toutes les informations seront partagées pendant l'activité, lors d'ateliers et de tables rondes).

Les deux méthodologies, y compris les questions à poser dans le cas de l'entretien directif sont présentées dans le document « Proposition de programme d'un workshop professionnel » (livrable n° WP2.2.1)

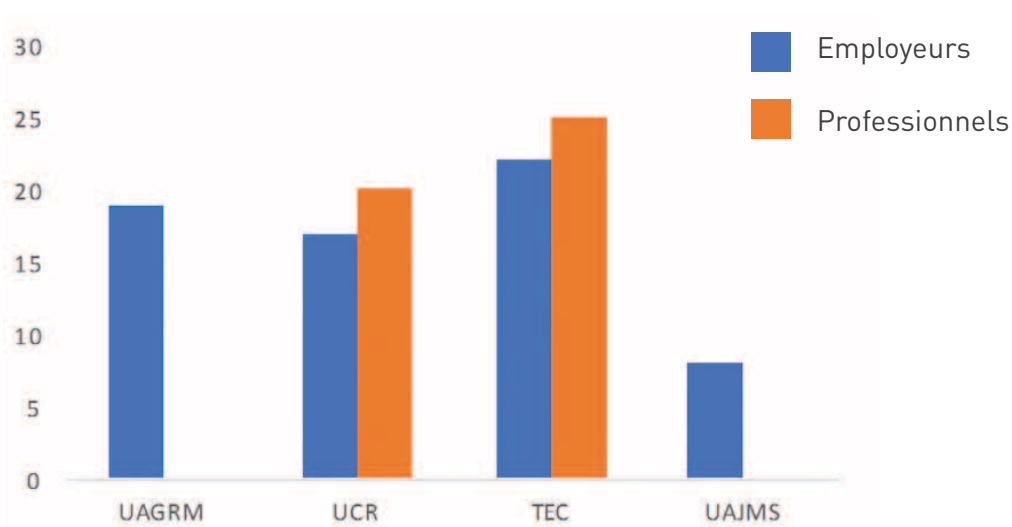
Toutes les universités latino-américaines ont utilisé le format 1, à l'exception de l'UFGD, qui a utilisé le format 2, et de l'USP, qui n'apporte aucune précision dans son rapport.

Entretien directif

Pour les entretiens directifs, les questions définies dans le document présenté dans « le guide d'animation workshop professionnel » (livrable n° WP2.2.2) ont servi de guide.

Les professionnels et les employeurs appartenant au secteur agroalimentaire (ayant la capacité de recruter et de prendre des décisions pour l'entreprise) ont été sélectionnés en fonction du secteur productif, de la fonction et de la taille de l'entreprise, et de la réalité de chaque pays et université.

Figure 1. Nombre de participants aux entretiens directifs.



Les entretiens ont été menés au sein de l'entreprise de la personne interrogée, à l'université ou par d'autres moyens de communication (téléphone, courrier électronique, etc.). L'information a été traitée par le groupe de travail du projet de chaque université.

Atelier d'une journée

Pour l'atelier d'une journée organisé par l'UFGD, des questionnaires ont été élaborés comme lignes directrices pour la discussion pendant l'atelier.

Des professionnels et des employeurs concernés par les carrières dans les systèmes agroalimentaires (ayant la capacité de recruter et de prendre des décisions dans l'entreprise) ont été sélectionnés. La plupart des participants ayant répondu au questionnaire étaient des entrepreneurs (77,78 %), issus des secteurs de la viande (23 %), de l'emballage (11 %), du conseil (11 %), de la boulangerie (11 %), de l'apprentissage industriel (22 %) et des jeunes diplômés (22 %).

LES OBJECTIFS

Pour chaque université :

- Identifier les changements actuels dans les systèmes alimentaires et les emplois afin d'évaluer leurs formations.
- Permettre aux enseignants/directeurs d'avoir une compréhension commune des questions soulevées par les professionnels eux-mêmes, et de leurs attentes en matière de compétences et d'emplois.

Pour les participants à l'atelier :

- Partager les besoins actuels et futurs en ressources humaines.
- Discuter des défis des systèmes alimentaires.
- Échanger avec d'autres professionnels.
- Construire un réseau thématique.



RESULTATS

ANALYSE DES INFORMATIONS

Emploi, insertion professionnelle et fonctions de l'ingénieur en agroalimentaire

En ce qui concerne les défis, les tendances et les perspectives d'emploi aujourd'hui et à l'horizon 2030 dans le secteur agroalimentaire, plusieurs questions ont été posées. Le tableau 1 présente la synthèse de ces aspects pour les partenaires INOVIA en Amérique latine.

Défis à relever

D'une manière générale, un pourcentage élevé des personnes interrogées considère que le professionnel spécialisé en Agroalimentaire répond positivement aux besoins de leur entreprise/poste de travail, il manque encore des compétences chez les diplômés. Les réponses les plus fréquentes parmi les différentes universités sont les faiblesses en matière d'encadrement, d'administration et de gestion de l'entreprise; en second lieu, elles soulignent le manque d'expérience, dû au fait que les diplômés accèdent à des postes à haute responsabilité, et de gestion de la production.

Tendances

Toutes les universités s'accordent sur les postes occupés par les ingénieurs en agroalimentaire notamment dans : la qualité et la sécurité alimentaire, la recherche et le développement (innovation) et la gestion de la production et des process. Dans une moindre mesure, les ingénieurs en agroalimentaire sont observés dans les domaines du marketing et de la commercialisation, du conseil, de la recherche et de la chaîne d'approvisionnement.

Les critères de sélection varient selon les universités, mais la tendance à considérer l'expérience professionnelle comme l'aspect le plus pertinent ressort. Pour l'UCR, en revanche, les aptitudes telles que l'encadrement, la proactivité, etc. sont les aspects les plus pertinents dans le choix d'un professionnel de l'alimentation.

Perspectives

Les perspectives varient considérablement d'une université à l'autre ; d'ici à 2030, les compétences, les connaissances et les aptitudes peuvent varier considérablement, compte tenu des questions d'innovation, des connaissances du panel sensoriel et de l'importance accrue des comportements, tels que l'encadrement, etc.

Efficacité

D'une manière générale, toutes les universités ont constaté les taux élevés de satisfaction des employeurs quant à l'efficacité de l'ingénieur en agroalimentaire et à la manière dont il (elle) répond aux besoins de l'entreprise.

Insertion des diplômés

Le tableau 2 présente un résumé des résultats obtenus par chaque université. Comme les questions ont été posées de différentes façons, les réponses obtenues sont très variées. Cependant, il est possible de noter que la compétence la plus recherchée par les employeurs chez un ingénieur en agroalimentaire est la connaissance technico-professionnelle. L'encadrement, la proactivité, le travail d'équipe et la résolution de problèmes sont également indispensables.



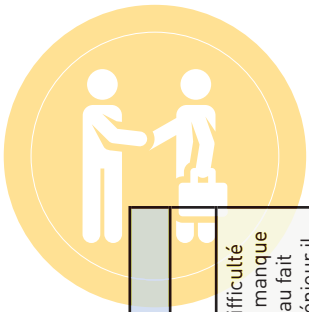


Tableau 1. Résumé des résultats sur l'emploi chez les ingénieurs en agroalimentaires pour les différentes universités.

Thématiques	USP	UAGRM	UCR	TEC	UFGD	UAJMS
Emplois	Le taux de chômage suit la tendance nationale. La polyvalence, le dynamisme et l'encadrement sont recherchés parmi les employeurs.	Le manque d'expérience est une difficulté majeure. L'ingénieur entre directement en fonction pour occuper un poste à haute responsabilité. Selon les diplômés, il a des faiblesses dans la production, la commercialisation et la gestion entrepreneuriale mais ils gardent confiance en leur formation.	Il est nécessaire de renforcer : le domaine administratif (coûts, affaires, ventes, gestion du personnel), les connaissances techniques (gestion de la production, statistiques, conception des produits et innovation). Il faut davantage de stages, plus de proximité avec la réalité des entreprises, encourager l'esprit d'entreprise.	Faiblesses dans les techniques agro-industrielles, gestion d'entreprise	Expériences pratiques dans l'industrie au quotidien (25,00 %), suivies de l'encadrement et de la gestion de problèmes et de projets. Faiblesses : difficultés à intégrer une équipe (27,27 %), inexpérience (27,27 %) et profil comportemental inadéquat (discipline) (18,18 %)	La plus grande difficulté rencontrée est le manque d'expérience, dû au fait qu'en tant qu'ingénieur il (elle) arrive parfois directement dans l'entreprise pour occuper un poste à responsabilité et rendre compte aux chefs et responsables.
Tendances	Emplois : qualité (19,8 %), recherche et développement (16,20 %), commercial (11,60 %), production (10,4 %) et supply chain (10,2 %). 40 % des diplômés travaillent dans de grandes entreprises.	Besoins : gestion de la production, innovation produit. Le marketing et la commercialisation ont été jugés faibles. Critères de sélection : expérience, aptitude à résoudre les problèmes et responsabilité.	Fonctions IA : gestion de la qualité-sécurité / R et D (22 %), management de la production (19 %). Le conseil arrive en dernier. Critères de sélection : connaissances (12 %), compétences (1E 5 %), comportements (proactifs (11 %)), expérience 16 % Anglais (5 %)	Les plus importantes concernaient l'innovation produit et de procédés (33,4 %), le web marketing et la commercialisation (25 %), la production (16,7 %). Moins importante la recherche Les employeurs recrutent en fonction de l'expérience professionnelle (36 %) et de la formation (29 %)	Fonctions de l'IA : gestion des process et de la production (26,92 %), suivi du contrôle de la qualité (23,08 %) et du développement/innovation des produits (gestion) (19,23 %). Les principaux critères de sélection pour le recrutement sont les suivants : connaissances techniques (30 %), expérience dans le domaine (20 %) et profil d'encadrement (15 %).	Les domaines dans lesquels l'industrie alimentaire a le plus besoin d'ingénieurs en agroalimentaires sont : la « gestion de la production et de l'innovation des produits ».





Thématiques	USP	UAGRM	UCR	TEC	UFGD	UAJMS
Emplois						
Perspectives	En dépit d'une participation moins significative, les domaines des ressources humaines et des finances ont présenté une augmentation du pourcentage des postes occupés par rapport au rapport de 2015.	Les besoins seront fondés sur les compétences, les connaissances et les aptitudes.	Proactivité et suppression des limites. Les connaissances : panel qualifié (sensoriel) Nutrition Services de l'alimentation Planification de la production Processus d'exportation et d'importation Outils de développement de produits Automatisation Technologie Optimisation des process Information/TIC Réseaux sociaux Connaissances mondiales Spécialisations	Un suivi permanent sera maintenu, dans le but de fournir des informations actualisées et fiables qui serviront de base à la prise de décision par les étudiants, les membres des familles et les autorités de l'enseignement supérieur et du secteur agro-industriel.	Pour 2030 : capacité d'innovation (25 %) et renforcement dans le domaine de la gestion et de l'encadrement (25 %)	Les aspects devant être renforcés dans la formation de l'ingénieur agroalimentaire, principalement ses compétences.

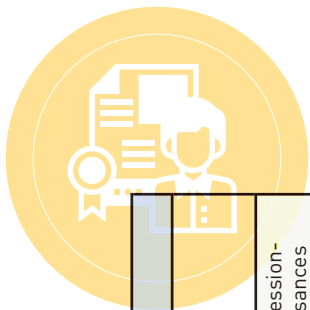


Tableau 2. résumé des résultats sur l'insertion sur le marché du travail des ingénieurs en agroalimentaires pour les différentes universités

Thématiques	USP	UAGRM	UCR	TEC	UFGD	UAJMS
Insertion des diplômés	La polyvalence, le dynamisme et l'encadrement sont recherchés parmi les employeurs.	Compétences techniques, professionnelles, socioculturelles et entrepreneuriales. Maîtrise de Word, Excel, Autocad, l'anglais et d'autres programmes du domaine.	Les connaissances : Innovation-nutrition gestion de la qualité Évaluation des fournisseurs (environnementale) La sécurité alimentaire Aptitudes : Logique Méthodique Raisonnement fondé sur la capacité analytique Facilité de communication et d'expression Travail d'équipe, coopération, programmation Capacité à résoudre des problèmes	Conservation, transformation et production (57 %), encadrement et gestion du personnel 28,6 % Gestion de l'entreprise 28,6 % (pour les employeurs) Langues (28,6 %) Expérience professionnelle	Connaissances techniques, formation, expérience. Encadrement (16,67 %), suivi par proactivité (12,50 %), connaissances techniques (compétence technique) (12,50 %), travail en équipe/pluridisciplinaire (12,50 %) et engagement envers la sécurité alimentaire et la qualité globale des produits (12,50 %).	Expérience professionnelle et connaissances dans le domaine, aptitude à résoudre les problèmes
Compétences manquantes	Aucune information	Compétences techniques, professionnelles, socioculturelles et entrepreneuriales. Compétences personnelles : Communication et travail en équipe, ainsi que la maîtrise des logiciels informatiques.	Connaissances techniques professionnelles (Expression, coûts, production, droit du travail, etc.), aptitudes mettre l'accent sur les coûts, l'aspect pratique, la gestion du personnel)	Peu de préparation pour : - Recherche d'offres d'emploi. - Génération d'entreprises personnelles, institutionnelles ou commerciales. - Accès au gouvernement du pays. - Connaissance de la législation et de la vérification. - Expérience professionnelle antérieure. - Connaissance d'autres langues. - Gestion des relations interpersonnelles. - Disponibilité pour le transfert résidentiel.	Intégrer une équipe (27,27 %), inexplorés (27,27 %) et profil comportemental inadéquat (discipline) Connaissance de la gestion du personnel (22,22 %), de l'encadrement (22,22 %) et du dynamisme dans la résolution de problèmes (22,22 %).	Manque d'esprit d'entreprise, de nouvelles technologies, de personnalité, de créativité, etc.



Rapprochement

Le tableau 3 présente un résumé des résultats du rapprochement université/entreprise existant pour chacune des universités latino-américaines consultées. Les activités dans lesquelles il existe un rapprochement avec l'entreprise sont principalement : les stages, les réflexions sur les cours par rapport à la profession, les visites d'étudiants et projets de fin d'études.

Pour l'UCR, des relations peuvent également être observées en matière de conseil, d'analyses en laboratoire et de formation, activités susceptibles d'intéresser d'autres universités.

Il existe un intérêt général à renforcer le rapprochement université/entreprise, par conséquent, à l'unanimité, des activités telles qu'une plus grande accessibilité à la collaboration entre les deux entités (prix, moins de bureaucratie), une meilleure communication sur les fonctions et possibilités de travailler ensemble, des améliorations dans les processus de stages, sont recommandées.

Sourcing ou chaîne d'approvisionnement

D'une manière générale, la fonction la plus courante de l'ingénieur en agroalimentaire dans la chaîne d'approvisionnement consiste à contrôler la qualité du produit ou de la matière première, mais il n'est pas particulièrement courant pour ce professionnel d'occuper des fonctions de logistique. Le tableau 4 présente un résumé de la participation de l'ingénieur en agroalimentaire à la chaîne d'approvisionnement de chaque université.

Durabilité des systèmes alimentaires

Parmi les entreprises consultées, la durabilité des systèmes alimentaires se reflète principalement dans la participation aux certifications du type de systèmes de gestion de la qualité et parfois aussi de la gestion environnementale. Le tableau 5 résume les données obtenues à ce sujet pour les différentes entreprises. Il est à noter que la question de la responsabilité sociale n'est actuellement pas très développée parmi les différentes entreprises.

L'ingénieur en agroalimentaire est normalement impliqué dans la durabilité en raison de son rôle important dans le contrôle de la qualité et de ses fonctions au sein des systèmes de gestion et des certifications. Dans une moindre mesure son rôle concerne la gestion des déchets et les questions de responsabilité sociale.



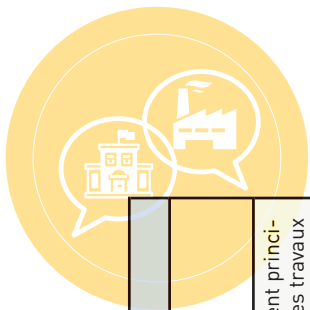


Tableau 3. Résumé des résultats sur les relations entreprise université pour les différentes universités.

Thématiques	USP	UAGRM	UCR	TEC	UFGD	UAJMS
Relations université/entreprise	10 % des diplômés poursuivent dans l'université Pas d'autres informations	Les relations avec l'université sont basées sur des projets de fin d'études et des travaux pratiques d'étudiants, des visites et des stages	Analyses en laboratoire Visites Cours pour étudiants Conseils techniques Travaux pratiques d'étudiants Stages en entreprise TFG Formation Autre	80 % de réponses affirmatives. 33 % des entreprises acceptent des stagiaires	Participation de professionnels de l'entreprise à des conférences (100 %), des visites de groupes dans l'entreprise (71,43 %) et des stages (71,43 %). Il a également été fait mention de l'intérêt de mener des recherches conjointes, des conseils techniques, des analyses de produits en laboratoire et de la participation de l'entreprise à des cours et des conférences	Le rapprochement principal repose sur les travaux pratiques et les stages d'étudiants au sein de l'usine
Améliorations recommandées	Pas de données	Collaboration plus accessible dans le domaine de la recherche Soutien aux étudiants et plus d'intérêt. Les stages devraient avoir lieu à la fin du programme d'études et en fonction de la disponibilité.	Améliorer la connaissance des possibilités : définir les espaces, les possibilités Faire connaître le professionnel Suivi des activités existantes Programmes de formation Présence de l'UCR dans les foires réalisées par les Chambres d'industrie. Une plus grande flexibilité Améliorations dans le processus de stage	Les services de conseil et de tutorat devraient être améliorés Prix	Améliorer la bureaucratie et le manque de communication entre l'entreprise et l'université. Faiblesses: conseil (25 %), stages (25 %)	Afin d'améliorer et d'établir de bonnes relations, l'université devrait soutenir et intéresser les étudiants effectuant des stages, ainsi qu'une plus grande collaboration afin que le stagiaire puisse effectuer des recherches dans l'entreprise



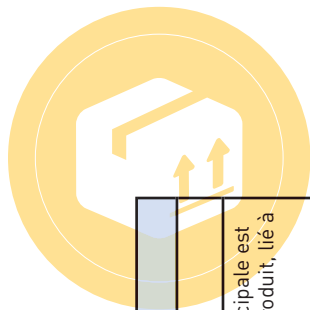


Tableau 4. Résumé de la participation à la chaîne d’approvisionnement de l’ingénieur alimentaire des différentes universités

Thématiques	USP	UAGRM	UCR	TEC	UFGD	UAJMS
Sourcing						
Participation à la chaîne d’approvisionnement	10,2 % des diplômés travaillent en « supply chain »	Principales fonctions en contrôle de la qualité des produits. Moins présents dans la logistique, la sécurité, entre autres	<p>En qualité : BPM</p> <p>Sélection des fournisseurs important lorsque vous êtes un fournisseur</p> <p>d’autres entreprises</p> <p>Inspection des camions</p> <p>Audit, Certifications</p> <p>En I&D : relations avec les achats, spécifications des matériaux</p> <p>En production : matières premières, emballage, développement de la chaîne d’approvisionnement pour les PME, logistique</p>	Aucune information	Fonctions IA : système qualité (36,36 %) et mise en œuvre/gestion de l’entreprise (18,18 %).	La fonction principale est le contrôle du produit, lié à la qualité

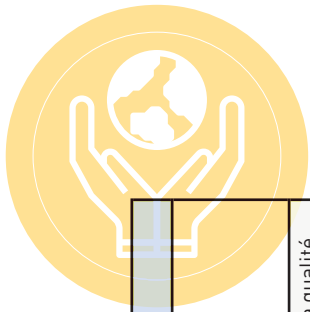


Tableau 5. Résumé des données sur la durabilité des systèmes alimentaires pour chaque université

Thématiques	USP	UAGRM	UCR	TEC	UFGD	UAJMS
Durabilité des systèmes alimentaires Durabilité dans l'entreprise économique, sociale, environnementale)	Aucune information	Certification de la qualité de l'environnement	Responsabilité sociale ISO 14000 Gestion des déchets Impact sur l'environnement Recyclage Santé et sécurité au travail Législation du travail Utilisation durable des ressources Relations avec la communauté Commerce équitable Banque d'alimentation	53,8 % de certifications de qualité 15,4 % gestion de l'environnement (gestion des déchets, réutilisation des eaux usées) 7,7 % Responsabilité sociale	Les activités sont les suivantes : programmes préétablis (33,33 %), système de gestion intégrée (33,33 %) et réduction, réutilisation et recyclage (33,33 %)	Le contrôle de la qualité est très important pour assurer la durabilité des systèmes alimentaires. BPM (ISO 9001)
Activités auxquelles l'IA participe dans le domaine du développement durable	0,20 % des diplômés travaillent en responsabilité sociale	Participation aux certifications ISO 14000, responsabilité sociale. Pas grand-chose dans la gestion de l'environnement	L'IA participe : par sa fonction qualité, il participe aux actions de développement durable : il élabore des procédures, reçoit le rapport d'audit. Responsable des actions de développement durable. Utilisation des ressources. Santé au travail. Plan d'urgence. Peut être bénéfique dans des actions de responsabilité sociale	Aucune information	Fonctions IA : laboratoire ISO 17025 (33,33 %), participation à l'équipe pluridisciplinaire (33,33 %) et à la gestion des déchets produits et valorisés (33,33 %)	Fonctions de l'IA : l'importance de la question de la certification ISO, se référant à la gestion de l'environnement, suivie par la responsabilité sociale des entreprises, en relation avec les procédés de fabrication et l'efficacité énergétique



CONCLUSIONS

L'ingénieur en agroalimentaire est bien perçu concernant le poste qu'il occupe la plupart du temps, cependant, il manque encore des compétences chez les diplômés susceptibles d'amélioration au cours de leur formation universitaire. Des compétences telles que l'encadrement et la gestion du personnel sont les plus recherchées par les employeurs, mais elles demeurent à améliorer chez le professionnel formé. Parmi les connaissances manquantes chez les diplômés se trouvent également l'administration et la gestion de l'entreprise, ainsi que la gestion de la production. Étant donné que les tendances actuelles en matière de recrutement indiquent que l'ingénieur en agroalimentaire occupera des postes à responsabilité et de rang élevé, le renforcement de ces compétences et connaissances est important dans la formation professionnelle.

Les perspectives à l'horizon 2030 insistent également sur l'importance des compétences mentionnées ci-dessus, mais aussi sur les domaines de l'innovation, d'où la nécessité de renforcer les thèmes de l'entrepreneuriat et de la gestion de l'innovation.

En dépit du rapprochement existant entre les universités et les entreprises du secteur à travers différentes activités telles que les stages, les projets de fin d'études, entre autres ; il reste encore des pistes d'amélioration afin de maintenir une communication plus fluide et entreprendre les démarches nécessaires avec moins d'obstacles.

Les secteurs de chaîne d'approvisionnement et de durabilité apparaissent rarement parmi les emplois des ingénieurs en agroalimentaire. Leur implication dans ces secteurs repose principalement sur leur rôle dans la qualité, un poste important que ce professionnel occupe dans l'industrie.





Livrable: WP2.2. : Diagnostic externe

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.