



**HAL**  
open science

## Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

Rapport Hcéres

► **To cite this version:**

Rapport d'évaluation d'un master. Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement. 2016, Groupe ESA. hceres-02041569

**HAL Id: hceres-02041569**

**<https://hal-hceres.archives-ouvertes.fr/hceres-02041569>**

Submitted on 20 Feb 2019

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Formations

## Rapport d'évaluation

### Master Sciences et technologie de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement

- Ecole supérieure d'agriculture d'Angers (déposant)
- Université d'Angers - UA

# HCERES

Haut conseil de l'évaluation de la recherche  
et de l'enseignement supérieur

Formations

*Pour le HCERES,<sup>1</sup>*

Michel Cosnard, président

---

En vertu du décret n°2014-1365 du 14 novembre 2014,

<sup>1</sup> Le président du HCERES "contresigne les rapports d'évaluation établis par les comités d'experts et signés par leur président." (Article 8, alinéa 5)

## Évaluation réalisée en 2015-2016

## Présentation de la formation

Champ(s) de formation : Science, technologie et ingénierie

Établissement déposant : Ecole supérieure d'agriculture d'Angers

Établissement cohabilité : Université d'Angers - UA

Le master international mention *Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement*, spécialité *Viticulture et œnologie, vigne-vin-terroir-management*, dénommé *Vintage*, a été créé en 2002 et est piloté par l'Ecole supérieure d'agriculture (ESA) d'Angers. Sur la période 1998-2002, sept universités européennes étaient partenaires de ce master. En 2003, il a été habilité diplôme national de master et labellisé Erasmus Mundus, et ce jusqu'en 2015 ; la demande de renouvellement est en cours. Actuellement, dix universités étrangères sont impliquées dans ce master.

L'objectif principal de ce master est de former des experts pour les filières viti-vinicoles internationales afin d'occuper des postes de cadres opérationnels au sein d'entreprises ou des organismes professionnels européens ou internationaux. La poursuite en doctorat est possible pour rejoindre le domaine de la recherche.

## Synthèse de l'évaluation

Le cursus de ce master est en adéquation avec les objectifs de la formation qui se traduit par une embauche des diplômés dans les six mois en lien avec leur formation. Cette formation internationale qui associe l'ESA à dix partenaires étrangers forme des experts de la filière viticole qui maîtrisent au moins trois langues et qui ont une expérience solide à l'étranger. Cette formation est également soutenue par le tissu professionnel local et implique la recherche.

Les débouchés sont variés et les postes occupés sont en adéquation avec les objectifs du diplôme. Cette adéquation se traduit aussi par un taux d'insertion de plus de 95% à six mois et à l'international après obtention du diplôme.

Cette formation évolue dans un environnement favorable puisqu'il n'y a pas de compétition locale ; une formation proche au niveau national et également labellisée Erasmus Mundus est dispensée à Montpellier SupAgro mais est, pour l'instant, sans incidence au vu du nombre de candidatures, même si celui-ci est en baisse. Cette formation étant à visée internationale, il aurait été apprécié d'avoir des informations sur l'environnement de cette formation dans les pays partenaires. Le master est adossé aux unités de recherche de l'ESA et à des laboratoires de recherche des partenaires étrangers, mais également à des instituts de recherche (INRA (Institut national de la recherche agronomique), IFV (Institut français de la vigne et du vin)), un pôle de compétitivité, et des entreprises françaises et étrangères.

L'équipe pédagogique de l'ESA est variée (enseignants-chercheurs (EC), enseignants et professionnels) et pluridisciplinaire (viticulture-œnologie, marketing, sociologie, français langue étrangère, etc.), ce qui est un atout au regard des objectifs de la formation. Une présentation synthétique des équipes pédagogiques dans les pays partenaires aurait cependant permis de mieux mettre en avant les compétences clés. Les personnes impliquées dans le comité de pilotage sont clairement identifiées et l'ensemble des partenaires est détaillé. Les professionnels y sont également bien associés. Toutefois, les modalités et la fréquence des échanges entre ces partenaires très éloignés géographiquement ne sont pas explicitées. De plus, il est à déplorer qu'aucun enseignant-chercheur de l'université d'Angers n'intervient dans cette formation.

Malgré la notoriété de ce master, le nombre de candidatures est en baisse, ce qui peut s'expliquer par la baisse significative du nombre de bourses disponibles. Les effectifs en M2 sont plafonnés à 33 pour des raisons logistiques, d'employabilité et de pédagogie. Le master est accessible à tout public. Un tiers des étudiants sont français, les 2/3 restants sont étrangers et proviennent de 14 nationalités différentes. A la fin du master, plus de 90% des diplômés trouvent un emploi en adéquation avec la formation et au niveau international, dans 45 pays à travers le monde. Seulement 1% est en recherche d'emploi. Le pourcentage d'abandon (un à deux étudiants/an) de même que la poursuite d'études (un à deux étudiants/an) est très faible. Le suivi des diplômés est réalisé à l'aide de différents dispositifs (questionnaire en ligne, Facebook, LinkedIn).

Dans ce master, les étudiants sont quotidiennement en contact avec des chercheurs lors des interventions/conférences et en lien avec des laboratoires de recherche en France et à l'étranger. Le cursus de la formation comprend un module d'initiation à la recherche et l'application d'un cas concret par l'organisation d'une journée dédiée à la recherche et d'un colloque international dans un des pays partenaires. Certains étudiants réalisent leur stage dans un laboratoire de recherche, d'autres poursuivent en doctorat.

La professionnalisation est forte et se manifeste à la fois par l'importance donnée aux modules relatifs au « projet professionnel », par l'intervention de nombreux professionnels (40% des intervenants), par les visites de terrain et les études de cas réalisées dans plusieurs modules. Les nombreux partenariats professionnels évoqués dans le dossier fourni témoignent également d'une certaine proximité avec le tissu économique local.

La place du projet professionnel et des stages est classique et représente au total 38 ECTS (*European credits transfer system*), elle se déroule uniquement sur la seconde année (M2).

La place de l'international est forte comme l'illustre le label Erasmus Mundus acquis pour la période 2005- 2015. En effet, dix partenaires étrangers sont désormais associés à ce master et un double diplôme peut être délivré puisque des enseignements sont réalisés par et dans les universités partenaires. On peut noter que certaines années, jusqu'à 17 nationalités différentes sont représentées. Cette formation bilingue aboutit à des diplômés qui maîtrisent jusqu'à trois langues ce qui ouvre des opportunités d'emplois à l'international. Le niveau linguistique anglais/français est certifié, ce qui est un gage de qualité de la formation.

Le processus de recrutement ainsi que les critères de sélection des candidats pour l'accès au M1 sont clairement définis. Les diplômes permettant d'accéder à la formation sont multiples : *Bachelor of science*, licence générale scientifique, licence d'économie/marketing, etc. Des dispositifs d'aide à la réussite sont mis en place comme une session de remise à niveau et des outils d'auto-formation en langue (français et anglais), des cours de biologie et de chimie pour des étudiants aux profils commercial et/ou économique.

Les modalités d'enseignement sont classiques, avec la souplesse de pouvoir obtenir le diplôme en trois ans pour certains étudiants en situation particulière. Le numérique est bien présent dans cette formation (plateforme e-campus, cours de langue en ligne via le site internet,...) mais son usage peut être amélioré. L'auto-évaluation des étudiants de la formation est opérationnelle et efficace ; elle peut aboutir à des évolutions positives du dispositif. Il y a une équipe administrative en soutien au comité pédagogique.

#### Points forts :

- Formation d'excellent niveau labellisée Erasmus Mundus jusqu'en 2015, appuyée sur un partenariat fort de l'ESA. avec dix partenaires étrangers, l'interprofession et les professionnels.
- Recrutement à l'international avéré et diversifié grâce à des dispositifs d'aide à la réussite et de mise à niveau.
- Possibilité de délivrance de doubles diplômes incluant des compétences linguistiques certifiées.
- Excellente insertion professionnelle, tant du point de vue quantitatif que qualitatif, et y compris à l'international.
- Bon adossement à la recherche pour un master à vocation professionnelle.

#### Points faibles :

- Absence de véritable lien avec l'université d'Angers pourtant co-accréditée pour ce diplôme.
- Coûts élevés de formation, ce qui risque de poser un problème de recrutement dans les années futures si le renouvellement Erasmus Mundus (et par voie de conséquences les possibilités de bourses octroyées aux étudiants) n'est pas obtenu.
- Baisse du nombre de candidatures en M2.

#### Recommandations :

Cette formation à dimension internationale de haut niveau existe depuis 1998 et depuis 2005 avec le label Erasmus Mundus (en cours de renouvellement). Au fil des années, la formation s'est perfectionnée et a pris de l'ampleur et de la notoriété puisqu'actuellement, dix partenaires étrangers participent à la formation et les étudiants recrutés proviennent

d'au moins 14 nationalités différentes. Le taux d'insertion supérieur à 90%, et principalement à l'échelle internationale, reflète une adéquation de la formation à l'offre d'emplois au niveau international.

A l'avenir, il conviendrait de mieux expliciter le partenariat avec l'université d'Angers, et de renforcer la place des EC universitaires dans cette formation.

En commentaire général, nous soulignons que la présentation du dossier fourni n'est pas à la hauteur de la qualité de la formation. Le dossier comprend 66 fichiers annexes indépendants, ce qui complexifie la recherche d'informations. Les données sont le plus souvent brutes, sans analyse. La partie 2 (Bilan/autoévaluation du fonctionnement de la formation) du dossier est mal structurée et renvoie systématiquement à la partie 1 (Bilan/autoévaluation global de la formation) obligeant les experts à des allers-retours incessants qui complexifient la lecture, la recherche et l'analyse d'informations. Le comité d'évaluation conseille donc pour l'avenir d'améliorer cette présentation pour la rendre plus synthétique et plus accessible en exploitant mieux les données et en les analysant.

## Analyse

<p>Adéquation du cursus aux objectifs</p>	<p>Les informations transmises montrent une bonne adéquation entre le contenu du cursus et les objectifs visés par ce master: former des experts pour les filières viticoles internationales, ayant des connaissances à la fois techniques, commerciales et managériales et une ouverture aux autres cultures.</p> <p>L'organisation de la formation favorise également l'interculturalité dans la mesure où elle implique une mobilité des étudiants dans trois pays différents (dix établissements partenaires dans neuf pays, européens et hors Europe) au cours des quatre semestres et la pratique d'un minimum de trois langues. La formation est structurée en huit modules dont un module de langues, un module relatif au marché et aux entreprises, six modules techniques et deux modules professionnels.</p> <p>L'ouverture à l'international du diplôme est également assurée par la présence de nombreux professeurs invités (28 professeurs de 14 nationalités différentes ont été invités à participer à la formation à l'ESA et chez ses partenaires européens depuis l'ouverture du diplôme).</p> <p>Les postes occupés par les diplômés sont en bonne adéquation avec les objectifs de la formation. Ils reflètent la double compétence donnée par le parcours, puisque la moitié environ des diplômés travaille dans le commerce des vins et l'autre moitié dans le domaine technique, scientifique ou organisationnel. Très peu sont en recherche d'emploi (1%). Les postes correspondent bien au niveau de cadres opérationnels visés par la formation, certains occupant même des fonctions de direction.</p>
<p>Environnement de la formation</p>	<p>Les collaborations avec les entreprises du secteur sont multiples et ont donné lieu à la création d'un club de partenaires (« Vintage Master Club »).</p> <p>Le master s'appuie sur l'équipe de l'Unité de recherches GRAPPE (Groupe de recherche sur l'alimentation, les produits et les procédés) de l'ESA, elle-même impliquée dans l'Unité mixte technologique (UMT) VINITERA en lien avec les partenaires scientifiques régionaux (INRA, IFV, Cellule terroirs,...) et dans le Pôle de compétitivité à vocation mondiale Végépolys, pôle végétal spécialisé incluant la viticulture. Enfin, la formation est le fruit d'un partenariat entre l'ESA d'Angers et dix partenaires étrangers dont sept universités spécialisées dans le secteur viti-vinicole en Europe.</p> <p>Le master international <i>Vintage</i> est la seule formation de niveau master, spécialisée en viticulture-œnologie dans le quart nord-ouest de la France. Une seule autre formation similaire est dispensée par SupAgro Montpellier. Ces deux formations ayant un bassin de recrutement mondial et des débouchés internationaux, elles disposent d'un espace suffisant pour exister sans se porter préjudice. Il existe par ailleurs un nombre important de <i>Master of business administration (MBA)</i> concernant le vin ou de droit viti-vinicole, mais qui ne sont pas concurrents du fait d'objectifs différents. Cinq sites en France préparent également au diplôme national d'œnologue (désormais niveau master).</p> <p>Le label Erasmus Mundus favorise la visibilité et la reconnaissance internationales du diplôme.</p>

<p>Equipe pédagogique</p>	<p>L'équipe pédagogique est structurée autour du comité pédagogique composé du responsable du master de l'ESA d'Angers, des responsables du diplôme dans les universités partenaires et des représentants professionnels (membres du club vintage). Ces derniers représentent 40% de l'équipe pédagogique. Il est également fait mention du rôle et des responsabilités des membres de l'équipe pédagogique de l'ESA.</p> <p>Un Conseil des masters a été mis en place pour permettre aux responsables des deux masters internationaux portés par l'ESA (le master <i>Vintage</i> et le master <i>Food identity</i> identifiés à partir du même intitulé de mention <i>Sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement</i>) de traiter les questions transversales à ces deux formations. Il se réunit tous les deux mois.</p> <p>Les <i>curriculum vitae</i> (CV) des membres des universités partenaires ont été transmis dans le dossier, mais cela aurait pu être regroupé dans un document synthétique afin de faciliter l'accès à l'information.</p> <p>Un accord a été récemment conclu avec l'université d'Angers pour la co-délivrance du diplôme, des mises en commun de cours sont envisagés avec un master de l'université d'Angers (UFR ESTHUA Tourisme et culture). Le dossier reste cependant très flou sur ce point. De plus, une implication dans ce diplôme d'enseignants et/ou d'enseignants-chercheurs de l'université d'Angers n'est pas mentionnée, ce qui est surprenant au regard de la co-délivrance du diplôme par l'ESA et l'université d'Angers.</p>
<p>Effectifs et résultats</p>	<p>Le nombre de candidatures est en baisse ; il est passé de 115 en 2013 à 78 en 2015 dont 61% de candidatures européennes. Cette tendance est expliquée par la baisse significative du nombre de bourses disponible. Pour pallier cette tendance, un dispositif complémentaire de bourses via le mécénat a été mis en place mais à une hauteur moindre que ce qui est possible avec Erasmus Mundus.</p> <p>Depuis 2011, en moyenne 14 nationalités différentes par promotion sont représentées ce qui est très enrichissant pour la formation.</p> <p>Les postes occupés par les diplômés sont en bonne adéquation avec les objectifs de la formation. Ils reflètent la double compétence donnée par le parcours, puisque la moitié environ des diplômés travaille dans le commerce des vins et l'autre moitié dans le domaine technique, scientifique ou organisationnel. Très peu de diplômés sont en recherche d'emploi (1%). Les postes correspondent bien au niveau de cadres opérationnels visés par la formation, certains occupent même des fonctions de direction. Enfin, l'insertion est internationale ; 35% des diplômés travaillent hors Europe et, sur les 65% qui travaillent en Europe, seulement 57% restent en France ce qui correspond bien à l'ouverture internationale donnée par ce master.</p> <p>A noter que un à deux candidats par an poursuivent leurs études en doctorat ou dans une autre spécialisation en master.</p> <p>Le placement des diplômés se fait rapidement après la fin des études ; selon les années, seuls 5 à 10 % sont en recherche d'emploi six mois après la remise des diplômes.</p>

<p>Place de la recherche</p>	<p>La recherche est partie prenante de cette formation par l'implication de laboratoires de recherche de l'ESA mais également de ceux des dix partenaires étrangers, et par les interventions des EC tout au long du master. Au sein de la formation, l'initiation à la recherche se fait dans un module sur la méthode de problématisation qui est intégré au M2, lors d'une journée dédiée à la recherche organisée par les étudiants, et aussi lors du stage quand il est réalisé au sein d'un laboratoire de recherche. A souligner l'organisation annuelle d'un colloque international dans un des pays partenaires. La gestion de ce master est également réalisée majoritairement par des EC.</p>
<p>Place de la professionnalisation</p>	<p>Les étudiants du master <i>Vintage</i> réalisent des projets tuteurés en groupe dans trois modules (viticulture, œnologie, marchés entreprises et territoires du vin). Ils effectuent également un stage de fin d'études de six mois. Le dossier mentionne également à plusieurs occasions l'organisation de visites d'entreprises ou de voyages d'étude. L'interprofession viti-vinicole intervient également.</p>

	<p>Des études de cas permettent aussi de confronter les étudiants aux problématiques professionnelles et leur offrent la possibilité d'affiner leur projet de stage final et leur projet professionnel.</p> <p>La fiche RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles) est de bonne qualité et lisible.</p>
<p>Place des projets et stages</p>	<p>Il y a une préparation au projet professionnel de quatre semaines (8 ECTS) et un stage de six mois si possible dans un pays étrangers (30 ECTS). Des tuteurs sont attribués, toutefois ils ne sont pas forcément consultés, ce qui aboutit à des mémoires pas toujours satisfaisants. Le rôle de ces tuteurs doit donc être précisé. Le stage doit permettre de répondre à un problème complexe posé par l'entreprise ou le laboratoire de recherche. Le mode d'évaluation de ces projets est communiqué aux étudiants à l'aide d'un document de 35 pages joint en annexe et se fait sur la base d'un rapport écrit et d'une soutenance orale.</p> <p>Grâce aux liens privilégiés dont disposent les membres du consortium du master international <i>Vintage</i> avec les entreprises et les organismes de recherche dans leurs pays respectifs, les étudiants bénéficient de nombreuses offres de stages.</p>
<p>Place de l'international</p>	<p>Cette formation s'adresse à un public international (près de la moitié des effectifs, 14 à 17 nationalités différentes par promotion). Elle a été construite en collaboration avec huit partenaires européens et deux non européens.</p> <p>Dans chaque module, des enseignants des autres universités interviennent (un à six par module) ainsi que des professeurs invités internationaux.</p> <p>La mobilité des étudiants est obligatoire et importante puisqu'elle s'exerce dans trois pays minimum.</p> <p>L'ouverture internationale apparaît comme un axe de différenciation de l'ESA d'Angers qui dispose, depuis 25 ans, d'un service international dédié à la mobilité de ces étudiants.</p> <p>Le master est une formation bilingue français/anglais (50/50%).</p> <p>De plus, une sensibilisation au travail en groupe multiculturel est proposée au début de la formation et un accompagnement du groupe sur ce point est réalisé par une enseignante spécialiste de la formation à l'interculturalité.</p> <p>Les enseignants permanents intervenant dans la formation ont également suivi une formation à l'interculturalité.</p> <p>Jusqu'en 2015, ce master était un master Erasmus Mundus et la demande de renouvellement est en cours.</p>
<p>Recrutement, passerelles et dispositifs d'aide à la réussite</p>	<p>La sélection des candidats se fait à partir d'un dossier de candidature et d'un entretien de motivations en français et en anglais mené par un ou deux membres de l'équipe pédagogique. Pour des raisons d'organisation et d'équité dans l'évaluation, la présélection des étudiants est déléguée par le consortium à l'ESA qui reçoit tous les dossiers de candidature.</p> <p>Tout étudiant titulaire d'un diplôme de niveau <i>Bachelor of Science</i> ou équivalent à dominante scientifique ou économie/marketing (<i>Bachelor</i> ou licence pour les Français par exemple) peut déposer un dossier de candidature. Tous les candidats doivent justifier de leur capacité à suivre les cours et réaliser les travaux demandés en français et en anglais.</p> <p>Des dispositifs d'aide à la réussite sont mis en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une session préparatoire obligatoire de deux semaines en début de formation. Elle comprend les cours suivants : Français langue étrangère (pour les étrangers), culture européenne, méthode (travail en groupe, résumé, synthèse), bases en viticulture et œnologie, géologie et pédologie, et travail en groupe multiculturel. Cette session n'est pas validée par des évaluations mais elle peut être soumise à un test QCM (questionnaire à choix multiple) pour connaître le niveau des élèves dans les matières étudiées.</li> <li>• des cours de langue, en auto-formation, via le site internet de l'ESA sont également mis à disposition des étudiants internationaux, gratuitement, avant leur arrivée en France. De plus, un livret d'accueil bilingue (français/anglais) leur est proposé.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>pour les candidats des filières commerciales et économiques, un cours de mise à niveau en biologie et chimie organique à distance avec corrections de devoirs est proposé durant l'été précédant leur rentrée.</li> </ul>
Modalités d'enseignement et place du numérique	<p>Les modalités d'enseignement par UE (Travaux dirigés (TD), Travaux pratiques (TP), Conférences) ne sont pas clairement présentées dans le dossier fourni.</p> <p>La formation, ouverte en formation initiale classique a lieu dans au moins trois pays différents au cours des deux ans de master. Ceci est un atout au regard des objectifs recherchés mais engendre également des frais supplémentaires pour les étudiants. La suppression en 2015 des bourses de mobilité Erasmus Mundus, a eu un impact direct sur l'attractivité du diplôme.</p> <p>Une Validation des acquis de l'expérience (VAE) a été mise place. La complexité du dispositif ne permet pas une formation à distance ou par alternance.</p> <p>Plusieurs outils numériques sont mis à disposition des étudiants (plateforme e-campus, cours de langue en ligne via le site internet, etc.) La création d'un MOOC (<i>Massive open online course</i>) est en réflexion.</p>
Evaluation des étudiants	<p>Etant donné qu'il y a plusieurs partenaires étrangers, les étudiants sont notés selon le propre système des universités partenaires et la validation des UE se fait par l'obtention d'ECTS selon une note minimale obtenue, qui est aussi dépendante des universités étrangères. Toutefois, le dossier ne précise pas s'il s'agit de contrôle continu ou d'examen de fin de session.</p> <p>La délivrance du diplôme est validée par un jury composé des responsables universitaires impliqués et réalisé à l'ESA ; les délégués des étudiants y participent sans droit de vote.</p>
Suivi de l'acquisition des compétences	<p>Une grille d'autoévaluation des compétences a été mise en place depuis trois ans pour permettre aux étudiants de faire un état des lieux de leurs compétences en début de formation puis de suivre leur progression. Une discussion leur est proposée en fin de cursus autour de cette grille complétée par leurs soins.</p> <p>L'exemple d'ADD (Annexe descriptive au diplôme), de type Europass, communiqué est clair et de qualité.</p>
Suivi des diplômés	<p>Différents dispositifs de suivi des diplômés existent. Le suivi des diplômés est réalisé en fin de formation et ensuite annuellement par l'intermédiaire de questionnaires en ligne mais aussi en utilisant les réseaux sociaux comme Facebook et LinkedIn. Ce master sollicite donc des moyens modernes pour suivre les étudiants, ce qui permet probablement d'avoir un bon retour sur leur devenir.</p>
Conseil de perfectionnement et procédures d'autoévaluation	<p>Un système d'évaluation interne existe pour chaque module d'enseignement. Chaque étudiant évalue au moyen d'un questionnaire de satisfaction non anonyme : la cohérence du module, l'organisation, et le fond et la forme de chaque cours de ce module. Ces évaluations donnent lieu ensuite à une mise en commun orale. Les résultats de ces évaluations sont examinés par le comité pédagogique lors de ses réunions bisannuelles, et utilisés pour améliorer le programme. Des exemples concrets d'ajustement du programme sont évoqués dans le dossier fourni.</p>

# Observations de l'établissement

HCERES  
Département des formations  
2-8 Rue Albert Einstein  
75013 PARIS

Angers, le 31 mai 2016

Master en sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement,

Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers (ESA) (déposant)  
Université d'Angers - UA

Rapport n° **B2017-EV-0490072M-S3MA170012293-015817-RT**

## Réponses de l'ESA au rapport d'évaluation HCERES

L'ESA d'Angers remercie le comité d'évaluation du HCERES pour son rapport positif et constructif. Nous apprécions la profondeur de l'analyse effectuée et les conseils et recommandations formulés aux équipes.

Les experts ont bien cerné les caractéristiques de notre formation, et les forces et faiblesses pointées par le comité rejoignent en grande partie celles de notre propre auto-évaluation.

**Master International Domaine STS - Mention sciences et technologies de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement - Parcours viticulture, œnologie, vigne-vin-terroir-management, dénommé Vintage.**

En synthèse de l'avis des experts, nous retenons que :

- ils ont salué :

- L'excellence du master appuyée sur les partenariats forts de l'ESA avec les partenaires étrangers, et le secteur professionnel
- Le recrutement international avéré et diversifié
- La délivrance de doubles diplômes
- L'excellente insertion professionnelle des diplômés
- La qualité de l'adossement du master à la recherche

- ils ont identifié que :

- Le lien avec l'université d'Angers n'apparaît pas, bien qu'elle soit co-accréditée pour ce diplôme
- Les coûts (nous comprenons les coûts pour l'étudiant) de formation peuvent être limitants pour le recrutement si peu de bourses sont disponibles.
- le nombre de candidatures a diminué en M2 (nous comprenons la dernière année décrite car les étudiants entrent tous en M1)

- ils nous encouragent à :

- mieux expliciter le partenariat avec l'UA et renforcer la place des Enseignants Chercheurs (EC) de l'UA dans la formation

Nous apportons ensuite des réponses ou commentaires aux principales interpellations qui ont été faites à l'équipe :

- **Le lien avec l'université d'Angers n'apparaît pas, bien qu'elle soit co-accréditée pour ce diplôme**  
Nous n'avons probablement pas mentionné assez clairement que l'accord qui lie l'ESA à l'UA (UFR ESTHUA Tourisme et culture) pour ce master a été signé le 8 février 2016. Ce rapport d'autoévaluation étant un bilan des années écoulées, le partenariat ne pouvait encore apparaître comme actif. En 2015-2016, la mise en œuvre concrète de ce partenariat prend forme. Une vingtaine d'heures de cours ont été dispensés par des enseignants et intervenants de l'UA aux étudiants de première année du master et un représentant de l'UA, en tant que membre permanent du consortium participera aux réunions du consortium des partenaires du master vintage, présidera aux jurys d'année et de diplômes. Des suivis de mémoires de fin d'études par des EC de l'UA sont envisagés. Enfin, un conseil de perfectionnement réunissant des enseignants de l'ESA et de l'UA et des professionnels va bientôt voir le jour.

- **La présentation du dossier ne facilitait pas la lecture par les évaluateurs.**  
Nous en sommes désolés et prendrons en compte les suggestions d'amélioration émises par les experts pour les prochains documents.

- **Les coûts (nous comprenons les coûts = frais de scolarité pour l'étudiant) de formation peuvent être limitants pour le recrutement.**  
Les frais de scolarité incluent l'ensemble des coûts liés aux cursus et se justifient par la dimension internationale du cursus et le haut niveau de qualité de l'accueil, du suivi et de l'accompagnement des étudiants (standards Erasmus Mundus).  
Nous nous employons à travers diverses sources (mécénat d'entreprises, ambassades,..) à fournir des bourses pour des étudiants manquant de moyens pour assumer ces coûts d'études.

- **le nombre de candidatures a diminué en M2 (nous comprenons la dernière année décrite car les étudiants entrent tous en M1)**  
Les admissions ne sont font qu'en M1 dans notre Master. Il n'y a pas d'admission en M2

- **Les modalités des échanges avec les partenaires internationaux ne sont pas explicitées**  
Les partenaires internationaux forment collectivement le consortium (terme issu d'Erasmus Mundus) du Master International Vintage. Le consortium se réunit 2 à 3 fois par an pour planifier les modules à venir, discuter des contenus pédagogiques, étudier les résultats des évaluations faites par les étudiants, travailler sur le modèle économique, valider la liste des candidats sélectionnés pour l'année suivante, et discuter de candidatures d'un nouveau membre dans le consortium. Il organise un colloque annuel (organisation tournante entre les partenaires). Enfin, il est consulté (par e-mail) pour la validation des sujets et projets de mémoires de fin d'études. Des mobilités d'enseignants ou du coordinateur vers les universités où se trouvent les étudiants permettent de consolider aussi ces liens.