

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple – Un But – Une Foi

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

AUTORITE NATIONALE D'ASSURANCE QUALITE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR



**RAPPORT D'EVALUATION EXTERNE DU
PROGRAMME DE LICENCE EN SCIENCES
AGRONOMIQUES – OPTION TECHNOLOGIES
AGRO-ALIMENTAIRES (T2A) DE L'UFR DES
SCIENCES AGRONOMIQUES, D'AQUACULTURE ET
DES TECHNOLOGIES ALIMENTAIRES DE L'UGB.**

L'équipe d'évaluation :

- Dr. Alioune DIAGNE, Président
- Dr. Mady CISSE, Membre
- Dr. Valérie QUENUM NDIAYE, Membre

Signature :

Pour l'Equipe, le Président

Dr Alioune DIAGNE

Novembre 2016

TABLE DES MATIERES

Introduction	3
1. Présentation du programme évalué.....	4
2. Avis sur le rapport d'auto-évaluation	4
3. Description de la visite sur site.....	5
4. Appréciation du programme au regard des standards de l'ANAQ-Sup	8
5. Points forts du programme.....	15
6. Points faibles du programme	15
7. Appréciations générales du programme	16
8. Recommandations à l'établissement.....	17
9. Recommandations à l'ANAQ-Sup	17
10. Proposition de décision :	17

Introduction

L'université joue un rôle essentiel dans le processus de construction des jeunes Etats comme le Sénégal, surtout en rapport avec l'amélioration du capital humain. A cet égard, l'Université Gaston Berger de Saint Louis est un maillon important du système universitaire sénégalais.

Créée par la loi 90-03 du 02 janvier 1990, l'Université de Saint-Louis, est devenue Université Gaston Berger (UGB) le 27 février 1997. L'UGB est située à environ 12 km de la ville de Saint-Louis consacrée patrimoine mondial de l'humanité. Elle a une superficie de 240 hectares. Sa création répond au besoin d'une université efficace et performante, prenant en compte les nouvelles technologies et pédagogies fruits de la science moderne. Son ouverture correspond aussi à la volonté d'impulser une nouvelle dynamique dans l'enseignement, la formation et la recherche (Source : plan stratégique 2012-2016 et Décret N°2010-1455 du 5 novembre 2010).

La vision de l'UGB est d' « être un pôle d'Excellence au service du Développement ». Elle s'est donné pour missions de :

- ✓ former des cadres sénégalais et africains compétents, adaptés aux besoins des individus, des universités et du marché du travail ;
- ✓ contribuer à la recherche scientifique au niveau national et international ;
- ✓ contribuer au développement de la vallée du fleuve Sénégal et de son Hinterland, en prenant en charge ses problématiques de développement par la recherche ;
- ✓ promouvoir la culture sénégalaise et africaine.

L'UGB veut tirer profit des perspectives de croissance économique liées à son bassin d'implantation. C'est ainsi que le décret n° 2010-1455 du 05 novembre 2010 porte création de trois (3) nouvelles Unités de Formation et de Recherche (UFR) dont l'UFR des Sciences Agronomiques, d'Aquaculture et des Technologie Alimentaires.

Après 5 années d'existence de cette UFR et dans le cadre de l'évaluation de programmes d'Universités publiques, l'Autorité Nationale d'Assurance Qualité de l'Enseignement Supérieur (ANAQ SUP) a mandaté une équipe d'experts externes pour évaluer la **Licence en Sciences Agronomiques : option Technologie Agroalimentaire**. La visite externe a eu lieu le mercredi 20 juillet 2016 à l'Université Gaston Berger de Saint Louis. Auparavant, toute la documentation a été mise à disposition des experts

- ✓ Le référentiel d'évaluation de programmes
 - ✓ La grille d'exploitation de rapport d'auto-évaluation par les experts externes

- ✓ Le rapport d'auto-évaluation du programme de la Licence en Sciences Agronomiques-Option Technologies Agro-alimentaires
- ✓ Le format du rapport d'évaluation des experts externes
- ✓ Le programme de la visite
- ✓ Les documents de preuve en annexes

1. Présentation du programme évalué

Le programme de licence en sciences agronomiques-option Technologies Agroalimentaires est établi en conformité avec le système LMD. Il a démarré en 2010-2011. Il accorde une place importante aux aspects professionnalisants et se déroule en 6 semestres de 30 crédits chacun. Les UE sont composées d'éléments constitutifs. Le nombre total de crédits est de 180 dont 40 relatifs à la professionnalisation. Les semestres 1 et 2 (première année) consistent en un tronc commun. Les enseignements spécifiques à l'option se déroulent durant les semestres 3 à 6, le sixième semestre étant consacré au stage en milieu professionnel à l'issue duquel un rapport est rédigé par l'étudiant et soumis à l'équipe d'évaluation pédagogique.

Ce programme a pour objectif de faire acquérir aux étudiants des connaissances théoriques et des aptitudes techniques en vue de leur permettre d'exercer tous les métiers attendus d'un technicien supérieur technologie agroalimentaire.

2. Avis sur le rapport d'auto-évaluation

Le rapport d'auto-évaluation a été rédigé par un comité de pilotage désigné au cours du Conseil d'UFR du 04 août 2014. Le comité, a été dirigé par M. Michel Bakar DIOP, enseignant chercheur, chef de la section **Technologies Agroalimentaires (T2A)** de l'Unité de Formation et de Recherche des Sciences Agronomiques, de l'Aquaculture et des Technologies Alimentaires (UFR S2ATA) de l'**Université Gaston Berger de Saint-Louis (UGB)**.

Le rapport est un document de 32 pages qui comporte une introduction, la description du programme suivie de six chapitres articulés autour des points suivants :

- ✓ Chapitre 1 : Objectifs et mise en œuvre du programme d'études
- ✓ Chapitre 2 : Organisation interne et gestion de la qualité
- ✓ Chapitre 3 : Curriculum et méthodes didactiques
- ✓ Chapitre 4 : Personnel d'enseignement et/ou de recherche (PER)
- ✓ Chapitre 5 : Etudiants
- ✓ Chapitre 6 : Dotation en équipements et en locaux.

Les forces, faiblesses et projets d'amélioration du programme ont été présentés. Une conclusion générale et une partie annexe récapitulant la liste des éléments de preuve clôturent le rapport d'auto-évaluation.

Sur le plan de la forme, le rapport respecte le canevas défini par le guide d'auto-évaluation de l'ANAQ-SUP. Il est à noter que pour chaque standard, un paragraphe a été introduit dans le but de justifier la décision prise. A la fin de chaque champ d'évaluation un mini-SWOT présentant les forces, faiblesses et recommandations ou perspectives d'améliorations a été réalisé.

En introduction, la genèse de la licence T2A a été rappelée. La méthodologie de travail et les membres du comité qui ont permis l'élaboration du rapport d'auto-évaluation ont été rappelés. Les différents chapitres apportent des éléments de réponse aux standards du référentiel de l'ANAQ-SUP et enfin une conclusion et des annexes où sont listés divers éléments tels que les maquettes du programme, des PV de réunions, des exemplaires de syllabus et de CV et des actes de nominations des personnels enseignants, etc. Toutefois au niveau de certains standards, certaines questions et/ou points de référence n'ont pas été renseignés.

L'examen du rapport, montre que les fondamentaux du programme à savoir : i) le niveau scientifique et académique du personnel enseignant et de recherche, des vacataires et des professionnels ; ii) le parcours de formation ; iii) les méthodes didactiques ; iv) les locaux et équipements ; v) le degré de motivation et d'implication des étudiants et du personnel administratif, technique et de service sont satisfaisants.

3. Description de la visite sur site

3.1. Organisation et déroulement de la visite

Le mercredi 20 juillet 2016, la mission des experts s'est tenue à l'UGB de Saint Louis. L'équipe est arrivée à 8h 00 mn au rectorat de l'UGB. En l'absence du Recteur, c'est le Directeur de l'UFR des

Sciences Agronomiques M. Mateugue DIACK qui nous a reçus pour souhaiter la bienvenue aux experts et présenter l'équipe qui dirige l'UFR.

La session de démarrage de l'évaluation a eu lieu dans la salle des Actes du Rectorat avec la présentation des acteurs, le rappel des objectifs de la visite des experts, et la validation de l'agenda de la journée.

Le Directeur de l'UFR a présenté l'établissement, il a également rappelé les missions de formation et de gouvernance.

Puis le chef de section a présenté le programme de formation. Des échanges ont eu lieu entre les experts et les acteurs présents. Des documents complémentaires ont été demandés à savoir :

- ✓ un cahier de textes ;
- ✓ un emploi du temps hebdomadaire de la Licence 2 et la Licence 3 ;
- ✓ une liste de présence aux Travaux Dirigés ;
- ✓ un compte rendu de conseil de section unifié de T2A et Aquaculture ;
- ✓ un procès-verbal de la commission pédagogique.

Des entretiens (cf la liste des personnes rencontrées ci jointe) ont été menés avec :

- ✓ Le Personnel Enseignants et de Recherche (PER) ;
- ✓ Les étudiants : représentants de la Licence 2 et de la Licence 3. Les étudiants de la Licence 1 étaient absents du site ce jour-là ;
- ✓ Le Personnel Administratif, Technique et de Service (PATS) ;
- ✓ Après la pause déjeuner, les experts ont mené une visite des locaux et des infrastructures existantes. Les différents locaux qui ont été visités sont :
 - ✓ le centre de documentation ;
 - ✓ la ferme agricole de 30 hectares dont 15 sont dédiés à l'utilisation pédagogique et de recherche, qui comprend :
 - l'atelier de fabrication des produits alimentaires transformés : lait, viande, fruits et légumes
 - l'unité semi-industrielle d'extraction des huiles essentielles (partenariat avec ITA)
 - un séchoir solaire adapté d'un modèle indien pour la transformation de l'oignon frais en produits déshydratés notamment poudre d'oignons (partenariat avec SAED ARM et CIPHET India)
- ✓ l'unité de biotechnologie et microbiologie alimentaire
- ✓ le laboratoire principal :
- ✓ les salles de cours :
- ✓ les salles de TD :
- ✓ le laboratoire N° 2.

La synthèse de la journée a été faite et présentée à l'assistance à 17 heures.

Les experts ont pris congé de leurs hôtes à 17h 30 mn.

3.2. Appréciation de la visite sur site

- Difficultés : Néant
- Facilités :
 - Le bus de l'UFR (don de l'USAID) a facilité les déplacements de l'équipe d'un site à l'autre. Les sites sont éloignés les uns des autres : centre de documentation, ferme, laboratoire principal et UGB 2 (salles de cours, salles de TP et administration).
 - Les acteurs étaient ponctuels, disponibles pour guider tout au long de la visite et répondre à nos questions.
 - Les documents de preuve demandés étaient tous disponibles.
- **Leçons apprises**
 - UFR récente, qui s'est construite en 5 ans.
 - Le personnel est engagé mais en sous nombre.

4. Appréciation du programme au regard des standards de l'ANAQ-Sup

Champ d'évaluation 1 : Objectifs et mise en œuvre du programme d'études

Standard 1.01: Le programme d'études est régulièrement dispensé

Le déroulement du programme d'étude est effectif et régulier depuis la création de la licence en 2010. À partir de 2012-2013 les étudiants sont directement orientés pour faire cette option dès la première année mais ils ont une année en tronc commun avec les autres filières de l'UFR.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 1.02: Le programme d'études et de formation vise des objectifs de formation qui correspondent à la mission et à la planification stratégique de l'institution.

Les objectifs de formation correspondent bien à la mission de l'institution et sont conforme aux objectifs déclinés dans le plan stratégique de l'UGB. Il s'agit notamment de contribuer à améliorer la sécurité alimentaire des populations et de contribuer au développement du secteur agroalimentaire national et régional. Les objectifs spécifiques du programme sont :

- Formation de cadres intermédiaires agroindustriels
- Mise au point de technologies agroalimentaires.
- Diffusion des résultats de recherche auprès des utilisateurs pour favoriser l'innovation.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 1.03: Le programme d'études s'efforce de maintenir des relations suivies avec le monde professionnel et socio-économique, dans le but de contribuer, selon ses moyens, à la réponse aux besoins du milieu et d'offrir des formations adaptées au milieu de travail.

Le monde professionnel et socio-économique est en permanence, non seulement mis à contribution, mais aussi bénéficie des résultats des activités de recherche liées à cette formation : c'est dire le caractère interactif des relations. La pérennisation de ces liens est facilitée par le fait que des professionnels interviennent dans la formation en plus du fait que des projets sont développés et exécutés en commun avec ces professionnels. Il s'y ajoute que des professionnels sont intervenus dans la définition et l'élaboration des programmes. Toutefois les relations avec le monde professionnel restent encore à développer.

Appréciation globale sur le standard : PARTIELLEMENT ATTEINT

Champ d'évaluation 2 : Organisation interne et gestion de la qualité

Standard 2.01 : Les processus, les compétences et les responsabilités décisionnelles sont déterminées et communiqués à toutes les personnes concernées.

Au sein des conseils d'UFR toutes les parties prenantes sont représentées : PER, PATS, étudiants, monde professionnel. Cela facilite d'autant la communication et l'accès à temps réel aux informations. Des notes de service informe les acteurs cas de besoin. Par exemple en cas d'absence d'un responsable d'UFR ou de section.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 2.02 : Le Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER) a pris une part active aux processus décisionnels menant à la mise en œuvre du programme.

Tous les PER sont membres du conseil de section où les décisions importantes relatives au programme sont prises. Les étudiants sont représentés dans le conseil de section et peuvent, par conséquent, exprimer à chaque fois que de besoin, leurs avis et opinions.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 2.03 : Le programme d'études fait l'objet de mesures d'assurance qualité. L'institution utilise les résultats afin d'adapter périodiquement l'offre d'études.

Une cellule interne d'assurance qualité (CIAQ) est en place à l'UGB. Il est retenu une évaluation triennale du programme et de ses contenus pédagogiques. Tous les enseignements disposent de syllabus. La tenue des statistiques de passage, le souci d'une communication interne efficace ainsi que des activités d'animation, de transformation et de coopération en relation avec des étudiants d'autres sections complémentaires, viennent renforcer significativement le dispositif d'assurance qualité.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 3 : Curriculum et méthodes didactiques

Standard 3.01 : Le programme d'études dispose de maquette structurée et de plans de cours correspondant à une mise en œuvre coordonnée du LMD dans les établissements d'enseignement supérieur du Sénégal.

Le programme de la Licence en Technologie Agroalimentaire (T2A), est structuré conformément au système LMD avec une organisation du cursus en semestres. Pour chaque élément constitutif des différentes unités d'enseignement, les plans de cours et les syllabus sont bien élaborés. Cependant tous les syllabus conçus ne sont pas accessibles aux étudiants. Le nombre de crédits accordés à certaines unités d'enseignement est trop élevé et ne sont pas en conformité avec les nouvelles recommandations. L'équipe pédagogique devrait y apporter des corrections.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 3.02 : Le programme d'études couvre les aspects principaux de la discipline. Il permet l'acquisition de méthodes de travail scientifiques, garantit l'intégration de connaissances scientifiques et se préoccupe de préparer l'étudiant au marché du travail. Les méthodes d'enseignement et d'évaluation sont définies en fonction des objectifs de formation.

Le programme de la Licence en Technologie Agroalimentaire couvre les principaux aspects sur les sciences et technologies alimentaires avec des outils de base tels que l'Informatique et l'Anglais. L'introduction de modules sur l'entrepreneuriat, la chaîne de valeur agroalimentaire, la fiscalité, la législation préparent les étudiants au marché du travail. Les contenus du programme correspondent au standard des formations en licence en Agroalimentaire. Les enseignements sont faits sous forme de cours théoriques, de travaux dirigés, de travaux pratiques et de projets personnels professionnels. Les méthodes d'évaluation sont les contrôles continus, les sessions normales d'examen et de rattrapage selon le système LMD.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 3.03: Les conditions d'obtention des attestations et des diplômes académiques sont réglementées et publiées.

Les conditions d'obtention du diplôme sont connues et l'étudiant est titulaire de la Licence de Technologie Agroalimentaire s'il a validé les six (06) semestres, obtenant ainsi les 180 crédits nécessaires. Le système de compensation entre les UE est bien défini et connu des étudiants. Ces conditions d'obtention de la Licence de Technologie Agroalimentaire sont en adéquation avec celle précisées dans les décrets nationaux sur la licence établis dans le cadre du LMD. Par ailleurs, l'UGB a actuellement fixé de façon harmonisée le contenu des attestations et les modalités de délivrance de celles-ci.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 3.04: Le programme maintient un taux de réussite satisfaisant. Au besoin, il n'hésite pas à prendre les mesures nécessaires pour faciliter la progression des étudiants.

Les taux de réussite sont compris entre 77 et 95% entre les années 2010 et 2015 pour tout niveau confondu. D'une manière générale, le taux de passage ou d'admission en fin de cycle de licence satisfait aux objectifs définis dans le contrat de performance de l'Université Gaston Berger.

De plus, à partir de l'année académique 2014-2015, des tuteurs ont été recrutés pour accompagner les étudiants qui ont des difficultés dans certains éléments constitutifs en vue d'améliorer encore le taux de réussite.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 4 : Personnel d'Enseignement et/ou de Recherche (PER)

Standard 4.01: L'enseignement est dispensé par un corps enseignant compétent du point de vue didactique et qualifié scientifiquement.

Le personnel enseignant et de recherche permanent de l'UFR est au nombre de vingt et un (21). Cependant, le corps enseignant permanent de la section Technologie Agroalimentaire est uniquement de cinq (05) dont 2 maître de conférences assimilés. Il est d'un bon niveau scientifique dans divers domaines des sciences et de la technologie alimentaire. Il dispense une partie des cours magistraux et des travaux dirigés. Ce nombre très limité fait que la charge de travail des permanents est hors norme d'une part et d'autre part, les vacataires assurent une partie non négligeable des enseignements.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 4.02 : La répartition du volume horaire consacré aux activités d'enseignement, de recherche, d'expertise et d'administration des enseignants est définie.

La loi 81/59 du 09 Novembre 1981 portant statut du personnel enseignant des universités fixe pour chaque grade la charge horaire hebdomadaire des enseignants permanents. Les activités de recherches ne sont pas clairement définies. Les enseignants participent beaucoup aux réunions, à la gestion administrative des sections et des filières, l'accueil et la gestion des vacataires, etc. Il n'existe pas de texte donnant la répartition du temps de travail entre les activités d'enseignement, de recherche et d'administration.

Appréciation globale sur le standard : NON ATTEINT

Standard 4.03: La mobilité du PER est possible.

Les enseignants bénéficient d'opportunités d'effectuer une mobilité tous les deux ans dans le cadre du programme des voyages d'études financé par l'UGB. Par ailleurs certains projets de recherche mis en œuvre au sein de l'UFR comme HED, SASACID, ERA etc. offrent également des opportunités de mobilité pour le renforcement de capacités ou la participation à des conférences ou autres rencontres scientifiques.

Certains membres de l'équipe pédagogique participent à la formation d'étudiants aussi bien dans les universités sénégalaises que dans d'autres universités de la sous-région. Certains enseignants sont membres de comités techniques pour le développement des systèmes agroalimentaires comme le comité national du codex alimentarius du Sénégal et le programme Qualité de l'UEMOA.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 5 : Étudiant(e)s

Standard 5.01 : Les conditions d'admission dans le programme sont publiées.

Les conditions d'admission dans le programme sont publiées sur le site de l'UGB et dans le site Campusen.sn, l'information est diffusée par la participation de l'UGB à des foires Des efforts restent à faire à travers l'information des futurs bacheliers dans les écoles de la région de Saint Louis, des plaquettes de présentation

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.02 : L'égalité des chances entre hommes et femmes est réalisée.

Les effectifs augmentent chaque année (cf tableau 7 : évolution des effectifs des étudiants en Licence T2A. Les critères de sélection des étudiants ne prennent pas en compte le genre.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.03 : La mobilité des étudiant(e)s est possible et encouragée par la reconnaissance mutuelle interuniversitaire et interdisciplinaire des acquis.

Les diplômés en L3 sont acceptés en Master dans d'autres universités (UCAD de Dakar, Université de BAMBEY). L'institution n'a pas encore pris des mesures pour encourager la mobilité des étudiants. La mobilité des étudiants à l'intérieur du cycle est prévue dans les dispositifs du LMD mais n'est pas mise en œuvre ici car il n'y a pas d'harmonisation des programmes de formation et également à cause de l'instabilité des années académiques.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.04: Il est pourvu à un encadrement adéquat des étudiant(e)s.

Encadrement par les PER, par les intervenants professionnels provenant de l'ISRA, de l'ITA, de l'ESP, des agro-industries, la pratique (stages, TP, TD). L'évaluation de la qualité de l'encadrement est prévue mais pas encore mise en œuvre pour pouvoir adapter les enseignements. Les étudiant(e)s sont conseillés sur leurs d'études et sur les prestations dont ils peuvent bénéficier à travers les « Amphis de rentrée », le service pédagogique, le guide de l'étudiant. Dynamisme de la nouvelle équipe de la Cellule d'insertion

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Standard 5.05: Le programme se préoccupe de l'insertion des étudiant(e)s dans le milieu du travail.

Le programme dispose de moyens pour faciliter l'insertion de ses diplômés dans le milieu du travail à travers : le Montage de projets porteurs (projet SASACID), le projet tutoré, les stages pratiques obligatoires en milieu professionnel, les lettres de recommandation pour le stage, la Direction de l'Innovation Scientifique et de l'Insertion de l'UGB qui a une nouvelle équipe dynamique. La liste des diplômés est en cours d'élaboration au niveau de l'UFR. Une personne est chargée de la relation avec les entreprises. Il faut un service d'appui à l'insertion des diplômés au sein de l'UFR

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

Champ d'évaluation 6 : Dotation en équipements et en locaux.

Standard 6.01: Le programme d'études dispose de ressources suffisantes pour réaliser ses objectifs. Elles sont disponibles à long terme.

Les équipements et les locaux existent. Il faut augmenter le nombre de salles de cours car l'effectif des étudiants augmente chaque année. Les bureaux aussi doivent être plus nombreux et plus spacieux au vu du nombre de personnel administratif. Le matériel acquis doit être mis en route (équipements de laboratoire, atelier de fabrication, installation électrique de l'atelier de fabrication). Ces équipements, encore insuffisants, permettent de faire les travaux pratiques sur place au lieu d'aller jusqu'à Dakar (2010 jusqu'à 2014) pour les faire.

Appréciation globale sur le standard : NON-ATTEINT

5. Points forts du programme

- La formation est pertinente et répond à un besoin de ressources humaines.
- Le personnel enseignant ainsi que le personnel administratif sont motivés et travaillent en synergie.
- Des efforts sont faits pour la qualité de l'enseignement malgré les conditions difficiles de travail, par exemple : syllabi, évaluation de la formation tous les 3 ans, cahiers de texte.
- Les étudiants sont dans de bonnes conditions d'apprentissage, épanouis, impliqués dans la gouvernance.
- Les infrastructures existent et doivent être mises en route ou complétées (unité de transformation des produits agricoles, équipements de laboratoire).
- Les locaux sont fonctionnels et équipés : salles de cours, salles de TD, atelier de fabrication.
- Les activités pratiques sont valorisées et occupent une part importante dans la formation.
- Les travaux pratiques qui se faisaient au début à Dakar (ITA) se font maintenant surplace grâce à l'atelier de fabrication des produits transformés.
- Les effectifs sont croissants d'année en année.
- Divers partenariats forts sont mis en place : conventions avec les entreprises agroalimentaires privées, les institutions comme SAED, ITA, ARM, USAID/ERA, etc....

6. Points faibles du programme

- La faiblesse du budget alloué par l'Etat.
- L'insuffisance du PER et du PATS.
- Le retard de paiement des salaires et des sommes dues au personnel de l'UGB.
- Un nombre élevé de vacataires.
- Des conditions de prise en charge des vacataires non adéquates (transport, hébergement, délais trop longs pour le paiement des vacataires, etc.).
- L'insuffisance des moyens de communication (téléphone, internet).
- L'implication très faible des professionnels.
- L'évaluation des enseignements par les étudiants n'est pas effective.

- Les syllabus des éléments constitutifs ne sont pas tous disponibles pour les étudiants.
- Une faible visibilité de la formation à l'extérieur.
- Le niveau de sécurité est faible : pas d'extincteurs aux normes dans les différents locaux.
- La non mise en route de la plupart des équipements.

7. Appréciations générales du programme

La formation en licence Agronomie-option Technologies agroalimentaires est pertinente à plusieurs points de vue : elle est une réponse à l'épineuse question de sécurité alimentaire ;

- elle procède à la valorisation des produits agricoles qui, une fois transformés, sont assurés d'une meilleure conservation du point de vue de la durée et du point de vue microbiologique ;
- elle contribue, par la valeur ajoutée qu'elle induit après la transformation, à augmenter significativement les revenus non seulement des producteurs mais aussi de tous les acteurs de la chaîne de valeur que cela entraîne ;
- elle participe ainsi à la santé économique du pays.

Aussi bien les PER, les PATS que les étudiants sont dans les meilleures dispositions pour réussir, chacun en ce qui le concerne, la mission qui est la sienne et dans des conditions de communication et de collaboration bonnes.

Les équipements, s'ils sont modernes et nombreux, sont toutefois insuffisants. Il en est de même des locaux qui, face à la pression due à l'augmentation des effectifs, s'avèrent nettement insuffisants aujourd'hui et ceci, malgré un important effort de mutualisation des moyens qui viennent régulièrement décourager des grèves récurrentes et longues. Les infrastructures en cours d'édification constituent un espoir pour résoudre ce problème.

En tout état de cause, on peut dire, à l'issue de cet exercice, que la formation en licence Agronomie-option technologies Agroalimentaires dispose aujourd'hui de suffisamment d'atouts pour s'assurer une réelle pérennité tant du point de ceux qui l'animent que du point de vue des moyens dont ils disposent.

8. Recommandations à l'établissement

Les recommandations de l'équipe d'évaluateurs sont les suivantes :

- la conception de maquettes avec au moins deux éléments constitutifs par UE fondamentale et un nombre de crédit par UE au maximum de 6 ;
- la mise à la disposition des syllabus imprimés ou en version numérique aux étudiants ;
- les supports de cours doivent être disponibles et le wifi fonctionnel de manière permanente ;
- l'installation des équipements dans les laboratoires existants ;
- le renforcement de capacités du PATS,
- l'installation d'un système de sécurité en conformité avec la réglementation en vigueur au Sénégal après une évaluation des dispositifs de sécurité à mettre en place ;
- la formation du personnel et des étudiants à l'utilisation des extincteurs.

9. Recommandations à l'ANAQ-Sup

Les efforts fournis par l'ensemble des acteurs pour améliorer le contenu et l'exécution du programme de la licence Sciences agronomiques-option Technologie agroalimentaire méritent d'être soutenus et accompagnés par l'ANAQ, surtout en ce qui concerne les standards non-atteints.

Il est souhaitable que l'hébergement des experts se fasse dans des structures pas très éloignées du site de la mission, d'accès facile et sécurisées par rapport aux aléas de la saison des pluies.

10. Proposition de décision :

ACCREDITATION

ANNEXES

Annexe 1 : liste des personnes rencontrées pour l'évaluation de la T2A

PRENOM ET NOM	FONCTION
Hamidou MBODJ	Etudiant en Master 2
Mariama YOUM	Etudiant en Licence 3
Fatou THIAM DIOUM	Etudiante en Licence 3
Gana NDIR	Etudiante en Licence 2
Ibrahima SANE	Etudiante en Licence 3
Farimata DIOUF	Etudiante en Licence 2
Marie Louise BDIANEDIEDHIOU	Secrétaire des sections
Mme Fatou Bintou GUEYE GAYE	Assistante au Service Pédagogique
Rokhaya FAYE	Secrétaire du Directeur de l'UFR
Fatou DIOUF	Secrétaire au service Pédagogique
François DIOUF	Technicien de laboratoire
Alé KANE	PER en chimie et biochimie des aliments
Joseph BASSAMA	PER en génie des procédés agro-alimentaires
Farok NIASS	PER en aquaculture
Ngoné Fall Béye DIAKHATE	PER en management de la qualité et procédés de technologie des végétaux
Moussa NDONG	PER en nutrition et alimentation
Mariama NDIAYE DIAKHABY	responsable de la CIAQ
Pape M. DIEDHIOU	Directeur entrant de l'UFR Sciences Agronomiques
Ndèye Fatou NDIAYE FALL	Service finance
Thierno Khayar KANE	Chef du service du personnel administratif, technique et de services
Michel Bakar DIOP	Chef de section T2A
Khady DIOP BA	Responsable du service pédagogique
Amadou Bocar BAL	Directeur Adjoint sortant de l'UFR
Mateugue DIACK	Directeur sortant de l'UFR Sciences Agronomiques