

REPUBLIQUE DU SENEGAL

Un Peuple – Un But – Une Foi

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION

AUTORITE NATIONALE D'ASSURANCE QUALITE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR, DE LA
RECHERCHE ET DE L'INNOVATION
(ANAQ-SUP)

**Rapport d'évaluation externe de la Licence en Génie des Industries Agro-alimentaires
de l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB)**

Equipe d'évaluateurs :

- Prof. Amadou Bokar BAL, UGB, Président ;
- Prof. Papa Madièye GUEYE, UCAD, Membre ;
- Dr Soungalo SANOKO, Professionnel, Membre.

Signature pour l'Equipe :

Le Président



Table des matières

Introduction.....	2
1. Présentation de l'EES et du programme évalué	2
2. Avis sur le rapport d'autoévaluation.....	3
3. Description de la visite sur le terrain	3
a. Organisation et déroulement de la visite	3
b. Appréciation de la visite (difficultés, facilités, leçons apprises, etc.).....	4
4. Appréciation du programme au regard des standards de qualité de l'ANAQ-Sup	4
5. Points forts du programme	12
6. Points faibles du programme	12
7. Appréciations générales du programme.....	13
8. Recommandations à l'Établissement	13
9. Recommandations à l'ANAQ-Sup.....	13
10. Proposition de décision :.....	13

Introduction

L'Ecole Supérieure de Génie industriel et Biologique (ESGIB) a sollicité l'Autorité Nationale d'Assurance Qualité pour l'Enseignement supérieur (ANAQ-Sup), pour le renouvellement de l'accréditation de son programme de licence en Génie des Industries Agro-alimentaires. L'accréditation de ce programme qui date de 2017 est arrivée à expiration. Après réception et validation du rapport d'auto-évaluation de ladite licence, l'ANAQ-Sup a commis l'équipe d'experts suivante pour procéder à l'évaluation externe du programme.

- Prof. Amadou Bokar BAL, UGB, Président ;
- Prof. Papa Madièye GUEYE, Membre ;
- Dr Soungalo SANOKO, Professionnel, Membre ;

La visite sur site de l'ESGIB par l'équipe a eu lieu le lundi 08 Juillet 2024. C'est suite à celle-ci que ce rapport d'évaluation externe a été élaboré.

1. Présentation de l'EES et du programme évalué

L'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB) est un établissement d'enseignement supérieur privé laïc doté d'une personnalité juridique, une Société à Responsabilité Limitée (SARL). Elle est présente sur deux (02) campus situés, le premier (Siège) à la villa n° 10057, Sacré cœur 3 et le second (Annexe) à la villa n° 83, Cité Batrain, Ouakam.

L'ESGIB a été créée en 2012 et obtint un agrément provisoire de l'Etat du Sénégal en Janvier de la même année. Elle obtient son agrément définitif en 2016 sous le n° 150/MERS/DGES/DES/DSQ en date du 03/06/2016. L'ESGIB formait à l'origine des Techniciens supérieurs auxquels était délivré un Diplôme Supérieur de Technologie (DST). Au cours de l'année universitaire 2013-2014, l'ESGIB a basculé dans le système LMD et a commencé à former les licences et des masters ci-dessous, dans les domaines Sciences et Technologies et Sciences de la Santé.

- Licence en Génie Biologique ; Licence en Génie des Industries Chimiques ;
Licence en Génie des Industries Agroalimentaires ; Licence en Hygiène-Qualité–
Sécurité-Environnement ; Master en Hygiène-Qualité–Sécurité-Environnement ;
Master en Génie des Procédés ; Master en Biotechnologies/ Environnement.

En 2017 les quatre licences dont celle en Génie des Industries Agro-alimentaire ont été accréditées par l'ANAQ-Sup.

La licence en Génie des Industries Agro-alimentaires (LGIAA) dont l'accréditation fait l'objet, a pour objectif de former des cadres intermédiaires capables d'impulser l'industrie agro-alimentaire et d'augmenter la disponibilité en produits agro-alimentaires de qualité. Elle est ouverte en 1^{ère} année, aux titulaires d'un Baccalauréat scientifique ou d'un diplôme équivalent. Mais peuvent également y accéder en L₂ ou L₃ les titulaires d'un Bac + 2 dans les sciences et technologies, les sciences agronomiques et agro-alimentaires, les sciences de la santé et de l'environnement ou tout autre diplôme admis en équivalence.

La LGIAA se déroule sur six (06) semestres de trente (30) crédits chacun à raison de 600h par semestre. Les enseignements de chaque semestre ou Eléments constitutifs (EC) sont répartis dans des unités d'enseignements (UE) crédités. Les modalités d'enseignement sont les cours magistraux (CM), les travaux dirigés (TD), les travaux pratiques (TP) et le temps personnel de l'étudiant (TPE). Au semestre 6 l'UE Projet professionnel est constitué d'un stage en milieu professionnel de 15 crédits qui aboutit à la rédaction d'un rapport soutenu devant un jury. Le corps enseignant est constitué d'enseignants-chercheurs et de professionnels.

2. Avis sur le rapport d'autoévaluation

Le rapport d'auto-évaluation est écrit conformément aux indications de l'ANAQ-Sup. Chaque standard est traité en détail en reprenant pour chaque standard, les différents critères du référentiel d'évaluation programme. A la fin de chaque champ d'évaluation, les forces, les faiblesses et les perspectives d'amélioration sont données.

3. Description de la visite sur le terrain

a. Organisation et déroulement de la visite

La visite sur le site de l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB) a eu lieu comme prévu le lundi 08 juillet 2024. La journée s'est déroulée comme suit :

- Une première session de lancement des activités au cours de laquelle, ont été faits la présentation des acteurs, le rappel des objectifs de la visite, la validation de l'agenda de la journée et la présentation de l'établissement ;
- Une présentation du programme suivie de discussions ;
- Des entretiens et discussions avec le personnel enseignant du programme (PER), les étudiants et le personnel administratif technique et de service (PATS) ;

- Une pause-déjeuner ;
- La visite des locaux et des infrastructures ;
- La consultation des éléments de preuve ;
- Une séance de synthèse de la journée ;
- La restitution orale des travaux de la journée.

b. Appréciation de la visite (difficultés, facilités, leçons apprises, etc.)

La visite sur le site de l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB) s'est bien déroulée. L'équipe d'évaluateurs a rencontré sans difficultés toutes les composantes de l'établissement avec lesquelles elle a eu des discussions franches dans une bonne ambiance. La visite des locaux a été conduite par le Directeur Général qui a été assisté, au campus 2 par le Responsable du Laboratoire et une assistante pédagogique.

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

<i>Champ 1 : Objectifs et mise en œuvre du programme d'études</i>
Standard 1.01 : Le programme d'études est régulièrement dispensé
Le programme d'étude est régulièrement dispensé. Les effectifs des étudiants de 2016/2017 à 2021/2022 sont présentés dans le rapport d'auto-évaluation. Ils sont complétés dans la présentation orale du programme par ceux de 2022/2023 et 2023/2024. Aucune interruption n'est apparue dans le déroulement du programme.
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.
L'ESGIB se fixe comme objectif la formation de cadres intermédiaires de haut niveau capables d'augmenter la disponibilité marchande en produits agro-alimentaires des pays en développement, de promouvoir l'utilisation des matières premières locales pour le marché national et d'élaborer des produits à haute valeur ajoutée en vue de leur exportation avec une qualité optimale pour les consommateurs tout en respectant les réglementations nationales et internationales en vigueur. Ceci

correspond bien à la première mission que se fixe l'ESGIB dans son plan stratégique 2023-2028.
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 programme d'étude de la licence en génie des industries agro-alimentaires comporte des visites en entreprise, un stage de deux (02) mois au moins en entreprises et de nombreux professionnels en activités participent à la formation, autant dans la conduite des enseignements que dans l'encadrement des stages et les jurys d'évaluation des rapports de stage. Des conventions de stage et des accords de partenariat sont également signés avec les structures du monde professionnel et socio-économique. Toutes ces actions permettent à l'établissement de maintenir des relations suivies avec le monde professionnel afin d'offrir des formations adaptées au milieu de travail.
Appréciation globale sur le standard : ATTEINT
<i>Champ d'évaluation 2 : Organisation interne et gestion de la qualité</i>
Standard 2.01 : Les processus, les compétences et les responsabilités décisionnels sont déterminés et communiqués à toutes les personnes concernées.
Les organigrammes fonctionnels de l'ESGIB définissent de manière précise les processus, les compétences et les responsabilités décisionnelles. Ces derniers se retrouvent dans différents documents élaborés à cet effet (Manuel de procédures, manuel qualité, Organigramme, Fiches de poste, Arrêtés et notes de nomination, Contrats de prestations). Ces documents sont complétés par les décisions prises lors des réunions du conseil pédagogique de la LGIAA. Les réunions de ces différentes instances font l'objet d'un procès-verbal partagé entre ses membres et archivé. Le chronogramme et le pilotage des enseignements sont élaborés au début de chaque année académique. Chaque enseignant intervenant dans la formation est tenu informé de ses responsabilités et des processus décisionnels. La gestion de la qualité du programme est réalisée par le comité pédagogique en collaboration avec la CIAQ.
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.
Le programme dispensé a été élaboré par l'équipe pédagogique. Le personnel d'enseignement

participe activement aux processus décisionnels menant à la mise en œuvre du programme notamment des activités allant de la conception et l'animation de la maquette, la sélection des dossiers des nouveaux étudiants à l'organisation des différentes évaluations (devoirs et examens). Le comité pédagogique, principalement constitué d'enseignants permanents, est chargé de l'établissement du calendrier universitaire du suivi des enseignements à travers les cahiers de texte. Enfin le Personnel d'enseignement délivre les enseignements et participe à l'encadrement des étudiants au niveau des sites de stage.

Les étudiants expriment leurs opinions sur les enseignements-apprentissages en remplissant un formulaire d'évaluation des enseignements. Ils sont associés aux discussions pédagogiques à travers leurs représentants. Le conseil académique a nommé un médiateur qui s'occupe, entre autres, de problèmes pédagogiques et sociaux.

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) a été créée et placée sous la responsabilité d'un PER. Elle a en charge la gestion de la qualité du programme. Tous les acteurs du programme participent à son amélioration continue dans des cadres d'expression variés comme le conseil pédagogique, l'évaluation des enseignements par les étudiants, et autres réunions documentées. La qualité des enseignements-apprentissages est appréciée par les étudiants à travers un formulaire anonyme d'évaluation des enseignements. En effet, la mise en œuvre du programme d'études, est évaluée à travers un formulaire rempli régulièrement par les étudiants. Toutefois, l'exploitation de l'évaluation des enseignements n'est pas bien documentée.

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.

La maquette est structurée selon les objectifs du système LMD et est conforme aux exigences et dispositions législatives et réglementaires encadrant le système LMD au Sénégal. Elle a été conçue en concertation avec les acteurs et utilisateurs du monde professionnel. Cette maquette de la LGIAA est bien structurée et respecte la progression de l'étudiant et l'équilibre entre les UE qui

ont des crédits capitalisables et transférables selon les normes du LMD.

Les contenus des enseignements sont bien ajustés et élaborés en tenant compte des compétences à donner aux étudiants. Les semestres 1 et 2 sont consacrés à l'acquisition des connaissances de base.

La spécialisation tant sur le plan théorique se fait aux semestres 3, 4 et 5. L'immersion dans le milieu professionnel est réalisée au semestre 6 par le biais d'un stage d'au moins deux mois. Les éléments constitutifs des unités d'enseignement ont des *syllabi*, qui malheureusement ne sont toujours pas partagés avec les étudiants. De plus, pour certains éléments constitutifs avec plusieurs intervenants, il est souhaitable que les différents intervenants contribuent à l'élaboration d'un syllabus unique à la place de plusieurs *syllabi* pour le même EC.

Enfin, les intitulés de certaines unités d'enseignements et/ou éléments constitutifs devraient être revus. En effet, on retrouve des fois la même dénomination pour l'UE et les éléments constitutifs qu'elle contient.

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 formation couvre les principaux domaines de compétence reconnus sur le plan international et nécessaires pour asseoir les compétences professionnelles attendues des professionnels en agro-alimentaire. Il s'agit essentiellement de disciplines comme la chimie et biochimie des aliments, la microbiologie alimentaire, les procédés agroalimentaires, la gestion de la qualité etc. La maquette correspond bien donc au domaine considéré pour cette formation. L'enseignement est dispensé en présentiel sous forme de CM, TP et TD, de projets monitorés, des stages et visites en entreprises. Toutes les UE sont obligatoires. Des travaux pratiques sont organisés dans des laboratoires et institutions partenaires.

Concernant les évaluations, elles sont régulièrement organisées sous forme de devoirs sur table (contrôle continu), de comptes rendus de TP, d'exposés. Un contrôle terminal est organisé à la fin de chaque semestre. Des sessions de rattrapage sont également organisées pour les étudiants qui n'ont pas obtenu les crédits nécessaires pour la validation. Les experts ont insisté sur l'établissement d'une méthode validée d'évaluation des visites d'entreprise. La compensation se fait uniquement à l'intérieur de l'UE conformément à l'esprit du décret.

Le programme d'enseignement est mis à jour en fonction de nouvelles connaissances scientifiques

et les adaptations techniques nécessaires à l'utilisation des nouvelles technologies en sciences agroalimentaires. Les méthodes de travail sont adaptées à la spécificité de la formation. Le stage en milieu professionnel au semestre 6 facilite la préparation au marché du travail d'autant plus qu'il y a un suivi des encadreurs de stages qui peuvent ajouter des activités pédagogiques spécifiques adaptées à la nature de l'emploi.

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 des attestations et des diplômes sont réglementées et publiées dans le manuel de procédures et le règlement intérieur rédigés en tenant compte de la loi et des décrets organisant le système LMD. Les documents sont accessibles à la double condition de satisfaire les exigences pédagogiques mais aussi financières. Ces conditions sont bien publiées et connues. Les étudiants sont informés dès leur inscription.

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.

Le programme de LGIAA maintient un taux de réussite satisfaisant car se situant entre 90 et 100% au cours des cinq dernières années. Son amélioration est une préoccupation constante du responsable de la filière qui est chargé du suivi du programme, de l'assiduité des étudiants en vue du maintien des taux de réussite élevés. Le responsable de filière bénéficie aussi de l'appui du médiateur de L'ESGIB transversal à toutes ses filières.

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.

Les enseignants de la licence en Génie des Industries Agro-alimentaires sont des enseignants-chercheurs des Universités publiques sénégalaises et des professionnels dotés d'une longue expérience dans leurs domaines d'activités. Ils sont tous compétents du point de vue scientifique et qualifiés du point de vue didactique. L'établissement encourage ceux qui sont dans le besoin à participer aux sessions de formations en pédagogie universitaire organisées par la Faculté des

Sciences et Technologies de l'Education et de la Formation (FASTEF/UCAD).
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.
Au sein de l'ESGIB, la recherche n'est faite que par le peu d'enseignants permanents (2/45). Les enseignants associés (2/45), s'ils font des recherches, le font au sein de leurs structures d'origine. Les autres enseignants (41/45) sont tous des vacataires. Leurs activités se limitent essentiellement aux activités pédagogiques en général et à l'enseignement en particulier. Ils ne sont par conséquent pas impliqués dans la recherche et l'administration.
Appréciation globale sur le standard : NON ATTEINT
Standard 4.03 : La mobilité du PER est possible.
Le PER composé essentiellement de vacataires n'est pas concernés par la mobilité. Aussi l'ESGIB ne s'intéresse pas outre mesure à la mobilité du PER.
Appréciation globale sur le standard : NON ATTEINT
Champ d'évaluation 5 : Étudiant(e)s
Standard 5.01 : Les conditions d'admission dans le programme sont publiées.
L'ESGIB dispose d'un manuel des procédures administratives et pédagogiques. Les conditions d'admission des étudiants y sont indiquées ainsi que dans des prospectus, des dépliants et dans le site internet de l'école www. https://esgib-edudakar.net/ . Elles sont également diffusées par affichage et mises à la disposition de tout demandeur.
Appréciation globale sur le standard : ATTEINT
Standard 5.02 : L'égalité des chances entre hommes et femmes est réalisée.
Aucune discrimination basée sur le genre n'est faite pour l'admission et la présence des étudiants à l'ESGIB. L'évolution des effectifs entre 2016/2017 et 2022/2023 montrent une prédominance régulière des femmes, qui représentaient en moyenne 56,97% contre 43,03% d'hommes.
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.
Il est possible aux étudiants de l'ESGIB de poursuivre leurs études au sein d'autres établissements, autant qu'il est possible de se faire admettre à ESGIB en L2 ou L3. Les diplômés de la licence en

GIAA sont également acceptés dans d'autres établissements au niveau national et international pour poursuivre leurs études. Ainsi l'ESGIB est régulièrement sollicitée par des établissements à l'étranger pour l'authentification de diplômes en vue de l'inscription d'étudiants.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

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

Le PER étant essentiellement composé de vacataires, il est difficile de parler de taux d'encadrement. Même si les enseignants fussent-ils vacataires restent disponibles, selon les étudiants pour répondre à leurs sollicitations, ceux-ci sont plutôt préoccupés par le volume horaire de leurs enseignements. Néanmoins les étudiants n'ont exprimé aucune plainte vis-à-vis des enseignants et au cours des stages chaque étudiant est encadré par un maître de stage (enseignant) et un tuteur dans le lieu de stage.

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 comporte des enseignements qui préparent l'étudiant à l'emploi et au milieu professionnel. C'est le cas des EC des UE « Connaissances de l'entreprise » et « Immersion en entreprise » et des stages en entreprise. La forte participation des professionnels en activité dans la formation des étudiants facilite l'accueil en stage et la future insertion. L'ESGIB a initié récemment une base de données des *alumni*, facilitant ainsi le contact entre les étudiants et les *alumni* dans leurs lieux de travail.

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.

La visite guidée s'est déroulée sur deux sites distants d'un kilomètre :

- le Campus 1 / Siège est situé à Sacré cœur 3 extension face VDN : la Direction Générale, les services administratifs et comptable y sont regroupés,
- le Campus 2 ou Annexe est établi dans la cité Batrain à Ouakam. Il abrite la Direction des Études, les bureaux des Responsables Pédagogiques et des Assistants.

Salle de Cours :

Campus 1 : six (6) salles de cours sont aménagées dont une salle informatique et un amphithéâtre qui est un chapiteau en bâche aménagé à cet effet.

Campus 2 : il y a sept (7) salles dont un amphithéâtre et deux salles dédiées aux travaux pratiques.

Il y a aussi un local réservé au Bureau des étudiants.

Les locaux sont propres, lumineux, avec de grandes ouvertures et une bonne qualité de revêtement des murs. Par contre, le chapiteau en bâche du Campus 1 doit être amélioré pour la sécurité des occupants.

La non-disponibilité de salle dédiée au corps enseignant a été notée. Mais une salle est prévue pour cela au campus 2, selon le Directeur général.

Des extincteurs avec des dates de vérification réglementaire valides sont disposés aux points névralgiques et accessibles.

Les accès sont contrôlés par des vigiles.

Sanitaires

Dans chaque campus, les toilettes filles et garçons sont séparées et sont bien entretenues.

Outil d'enseignement

Les outils d'enseignement sont constitués de vidéos projecteurs, de tableaux blancs mais aussi de cahier de texte pour l'enregistrement de l'évolution des enseignements. Des imprimantes, ordinateurs et photocopieuses sont mis à la disposition du personnel pour le bon déroulement des enseignements.

L'établissement dispose d'un logiciel (Pro School) développé au Sénégal pour la gestion de l'ensemble des données sur la scolarité (relevés de notes, absences) et les paiements.

Un petit local aménagé en bibliothèque regroupe des rapports de stage et de mémoires qui servent de support pour la rédaction des mémoires des étudiants en troisième année. Quelques livres de spécialité (GIA) sont aussi mis à la disposition des étudiants.

Le laboratoire

L'école est passée d'une à deux salles de travaux pratiques pour un meilleur encadrement des étudiants. Deux techniciennes ou Assistantes pédagogiques sont recrutées et viennent en appui lors des séances de travaux pratiques. Les salles de travaux pratiques sont équipées chacune de deux paillasse pouvant accueillir seize (16) étudiants/salle.

L'école arrive à organiser sur place et en collaboration avec les partenaires, des travaux pratiques de la licence GIAA. Cependant, il y a encore des efforts à fournir pour répondre aux attentes des apprenants.

La formation pratique à la transformation agroalimentaire devra être améliorée avec un atelier bien doté en matériel et équipement du métier.

La gestion des déchets doit être améliorée par la mise en place d'autoclave et s'assurer de leur

élimination effective.

La mise en place d'une hotte aspirante plus performante est nécessaire pour plus de sécurité lors des manipulations de produits chimiques dangereux.

La direction de l'ESGIB est dans une logique d'amélioration continue des conditions et de la sécurité devant encadrer ses activités.

Appréciation globale sur le standard : ATTEINT

5. Points forts du programme

- Disponibilité d'un plan stratégique avec un plan d'action ;
- Disponibilité de manuel de procédures administrative et pédagogique et d'un manuel qualité ;
- Bonne politique sociale de la Direction ;
- Personnel compétent et motivé ;
- CIAQ fonctionnelle ;
- Evaluation des enseignements généralisés ;
- Maquette de formation conforme au LMD ;
- Locaux pédagogiques de bonne qualité ;
- Ouverture à l'internationale ;
- Etudiants satisfaits dans l'ensemble ;
- Existence de partenariat et de conventions de stage ;
- Suivi des *alumni* effectif.

6. Points faibles du programme

- Plan stratégique non budgétisé ;
- Insuffisance des TP en laboratoires ;
- Manque d'équipement de l'atelier de transformations agro-alimentaires ;
- *Syllabi* non conformes aux EC de la maquette ;
- Non disponibilité des *syllabi* pour les étudiants ;
- Non exploitation et partage des résultats des évaluations des enseignements ;
- Procès-verbal de délibération non exhaustif ;
- Locaux en location.

7. Appréciations générales du programme

La formation de licence en Génie des Industries Agro-alimentaire de l'Ecole Supérieure de Génie Industriel et Biologique (ESGIB) est pertinente. Elle se déroule conformément aux recommandations du système LMD, dans de bonnes conditions physiques et financières, sous l'encadrement d'un personnel compétent et motivé. Les outils de suivi de la qualité de la formation sont disponibles.

8. Recommandations à l'Établissement

- Elaborer un plan de carrière pour le personnel ;
- Revoir à la hausse les rémunérations ;
- Augmenter les travaux pratiques en laboratoire ;
- Finaliser l'atelier de transformations agro-alimentaires ;
- Accompagner le diplôme d'un Supplément au diplôme.

9. Recommandations à l'ANAQ-Sup

- Accompagner l'ESGIB dans la mise en œuvre des recommandations en particulier l'augmentation de TP en laboratoire, la finalisation de l'atelier de transformations agro-alimentaires et l'élaboration de Supplément au diplôme

10. Proposition de décision :

ACCREDITATION