

**Mise en place de l'option
Sciences et Technologie
des Aliments (STA)
à la FAMV (UEH)**

PROBLEMATIQUE

- ✓ *Hausse de la demande pour les produits transformés*
- ✓ *Pertes post-récolte très élevées*
- ✓ *Un sous secteur Agroalimentaire, incapable de répondre à la demande*
- ✓ *Inexistence quasi-totale de cadres et de techniciens compétents sur le terrain*

➤ 1.-ANTECEDENTS

❖ Première tentative de mise en place en 1986

- Insuffisance des laboratoires
- Insuffisance de recrutement d'étudiants
- Abandon provisoire

2.- PHASE PREPARATOIRE

2.- PHASE PREPARATOIRE

- 2.1 ADEQUATION AU MARCHE DU TRAVAIL APRES L'AN 2000
- 2.2 LE DOCUMENT DE PROJET
- 2.3 L'AUTORISATION DE FONCTIONNEMENT

2.1 ADEQUATION AU MARCHE DU TRAVAIL APRES L'AN 2000

➤ Travaux effectués

- Bibliographie sur l'industrie et l'artisanat agroalimentaire en Haïti.
- Enquête sur les entreprises agroalimentaires

➤ Résultats

- Fermeture des principales grandes Industries (Sucre, viande , pâte de tomate, jus de fruits, lait)
- Par contre, les industries et l'artisanat agroalimentaires restent dominants en Haïti
 - Canne-à-sucre, café, confiseries, céréales, manioc

- Pas beaucoup de postes de travail pour professionnels universitaires
 - L'industrie de la canne qui emploie plus de main d'œuvre que l'industrie de sous-traitance n'embauche pas d'universitaires

➤ Un espoir

- Les ONG et Associations professionnelles , principaux employeurs d'ingénieurs-agronomes, commencent à opérer dans l'agroalimentaire

➤ Un potentiel immense inexploité

- Un grand besoin d'amélioration des procédés et de la qualité dans les industries et dans l'artisanat existant.
- Nécessité d'améliorer la présentation des aliments sur le marché
- Un grand besoin de conservation d'une multitude de produits alimentaires
- Un large éventail de techniques de conservation de produits alimentaires à introduire en Haïti.
- Un grand besoin de création de nouvelles entreprises agroalimentaires

Résumé de la situation

- ✓ *Naissance de petites entreprises artisanales*
- ✓ manque de matériels et équipements
- ✓ manque de savoir faire
- ✓ méconnaissance des normes et standards de qualité

Un marché de travail
à promouvoir
(à inventer et à créer)

Conclusion

**La mise en place d'une option :
Sciences et Technologie des
Aliments est donc justifiée**

2.2 LE DOCUMENT DE PROJET

- Les objectifs de cette formation
- Le profil du diplômé en STA
- Le curriculum
- la description des cours
- Les méthodes pédagogiques
- Les voies et moyens

FAMV

**STA, une option destinée à combler les
déficiences du pays dans l'agroalimentaire**

FINALITE DU PROJET

**Former des Ingénieurs-Agronomes
praticiens dans le domaine de
l'agroalimentaire**

Des Ingénieurs -Agronomes

✓ Capables

- de fournir un encadrement de qualité
- de soutenir les efforts du GVT en vue de relancer l'agroalimentaire

✓ Susceptibles de s'investir dans la création d'entreprises agroalimentaires

Les voies et moyens

- Augmenter la capacité d'accueil de la FAMV de 80 à 100 étudiants en première année
- Créer un Département Sciences et Technologie des Aliments
- Nommer un Directeur de Département
- Y affecter quatre enseignants permanents
- Nommer cinq enseignants vacataires

- Disposer de 2 salles de classe supplémentaires.
- Construire et équiper une halle Pilote de technologie
- Construire et équiper trois laboratoires
- Disposer de 5 bureaux de professeurs
- Inviter deux à quatre enseignants étrangers par an

- Disposer d'un véhicule pour le transport des étudiants vers les agroindustries alimentaires
- Disposer de matériel pédagogique (videoprojecteur, retroprojecteur, écran,...)
- Munir la bibliothèque de documents spécialisés en Sciences et Technologie des Aliments.

2.3 L'AUTORISATION DE FONCTIONNEMENT

- Au conseil de Direction de la FAMV
 - ✓ Analyse du document de projet
 - ✓ Formation d'une commission de d'évaluation
 - ✓ Discussion du rapport de la commission
 - ✓ Avis favorable
- Au Rectorat de l'UEH
 - ✓ Présentation par le Doyen de la FAMV
 - ✓ Avis favorable

Conclusion

**La mise en place d'une option
Sciences et Technologie des
Aliments est donc autorisée**

3.- IMPLANTATION DE L'OPTION STA

- Décision prise en 1999
- Inventaires des besoins (Moyens nécessaires –moyens disponibles)
- Les moyens disponibles étaient maigres.
- Recherche de bailleurs de fonds
- Recherche d'assistance technique

3.- IMPLANTATION DE L'OPTION STA

- 3.1 LE FINANCEMENT
- 3.2 L'ASSISTANCE TECHNIQUE
- 3.3 TRAVAUX
- 3.4 Le recrutement de promotions
- 3.5 Le suivi des activités

LES PARTENAIRES ETATIQUES

- ✓ **L'UEH**
- ✓ **La Primature**
- ✓ **Le Ministère des Finances**
- ✓ **Le parlement**

AUTRES PARTENAIRES *(COOPERATION EXTERNE)*

✓ AUF

✓ BID

✓ LE SCAC

✓ LA REGION BRETAGNE

✓ L'AGRO-CAMPUS de RENNES

✓ ENSIA-SIARC

3.1 LE FINANCEMENT

- La BID : L'étude sur les industries et l'artisanat agroalimentaires
- AUF : Filières Francophones. (Missions, Documentation et matériel informatique)
- La Primature : le Local
- Le SCAC et la Région Bretagne : Les équipements et matériel (Halle et labo).
- MEF et UEH : Budget de fonctionnement

3.2 L'ASSISTANCE TECHNIQUE

- Montpellier Sup-Agro (ENSIA-SIARC)
 - Formation d'enseignants
 - Missions d'enseignement et d'expertise
- Agrocampus de Rennes
 - Formation d'enseignants
 - Missions d'enseignement et d'expertise

3.3 TRAVAUX

- Construction du local
 - ✓ Démarrage en 2000
 - ✓ Suspension en 2001 avec nouveau premier Ministre (Financement du rectorat)
 - ✓ Reprise en 2003, puis suspension en 2004
- Achat des équipements et matériel
 - ✓ 40% en 2005
 - ✓ 30% en 2007

3.4 Le recrutement de promotions

- 2003-2004 : Première promotion
 - ✓ Augmentation capacité d'accueil depuis 2000-2001
 - ✓ Nouveau Batiment non terminé
 - ✓ Sans halle pilote
 - ✓ Sans nouveaux laboratoires
 - ✓ Crise politique en décembre 2003
 - ✓ Réduction du budget en 2004

D'AUTRES PARTENAIRES *(TRAVAUX PRATIQUES)*

✓ *L'OXFAM*

✓ *L'ANATRAF*

✓ **VETERIMED**

✓ **INDUSTRIES PRIVEES**

3.4 Le suivi de l'Implantation

➤ Le curriculum

- ✓ Suivi du curriculum et des cours sous la responsabilité du Directeur de département (Evaluation bi-semestrielle en C.D.)
- ✓ 70 à 85% des cours prévus dispensés suivant le semestre et l'année (manque d'enseignants sur place ou de missions)
- ✓ Contenu insuffisant pour 10 à 20% des cours dispensés (irrégularité d'enseignants vacataires)

Problèmes rencontrés

- **Manque de Ressources humaines qualifiées**
- **Lenteur administrative**
- **Difficulté de placer les commandes et d'obtenir à temps les articles**

Situation Actuelle du projet

- **L'Option fonctionne depuis Octobre 2003**
- **Trois promotions sont sorties**
- **Cours dispensés à 70-80% par enseignants haitiens Vs 10-20% par expatriés**

Situation Actuelle du projet

- **Départ pour l'étranger du Directeur de Département (août 2007)**
- **Retour en octobre et novembre 2007 de trois jeunes avec Master II en technologie alimentaire**