Direction de la Formation
et de la Vie Universitaire

Commission de la Formation et de la Vie Universitaire

Université de Toulouse

Approbation de l'ouverture du Bachelor Agro option Alimentation et Agroalimentaire Durables

Commission de la Formation et de la Vie Universitaire du 10 novembre 2026

Délibération 2026/11/CFVU – 169

Vu le code de l'éducation, notamment son article L.712-6-1 ;

Vu les statuts de l'Université de Toulouse, notamment son article 27 ;

Après en avoir délibéré, les conseillers approuvent l'ouverture du Bachelor Agro option Alimentation et Agroalimentaire Durables.

Toulouse, le 10 novembre 2026

Le Vice-Président CFVU

Vincent PAILLARD

UNIVERSITÉ DE TOULOUSE

Nombre de membres : 42 Nombre de membres présents ou représentés : 26	Nombre de voix favorables : 26 Nombre de voix défavorables : 0 Nombre d'abstentions : 0 Ne prennent pas part au vote : 0 Nombre de votes blancs : 0

Université de Toulouse
Bâtiment administratif central
118 route de Narbonne
31062 Toulouse cedex 9
Tél : +33 5 61 55 66 11
www.univ.tlse3.fr

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

BEAULIEU LAVACANT

Bachelor Agro

option Alimentation et Agroalimentaire Durables

Université de Toulouse

iut AUCH CASTRES TOULOUSE
INSTITUT UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE

CAMPUS SCOLAIRE BEAUREGARD
Lycée › Centre de Formation › Atelier Agroalimentaire ›

IFRIA OCCITANIE
L'expert des compétences agroalimentaires

Sommaire

01. Cadre Réglementaire

Ancrage dans la Loi d'orientation agricole, grade de licence et cadre national du Bachelor Agro.

02. Partenariat

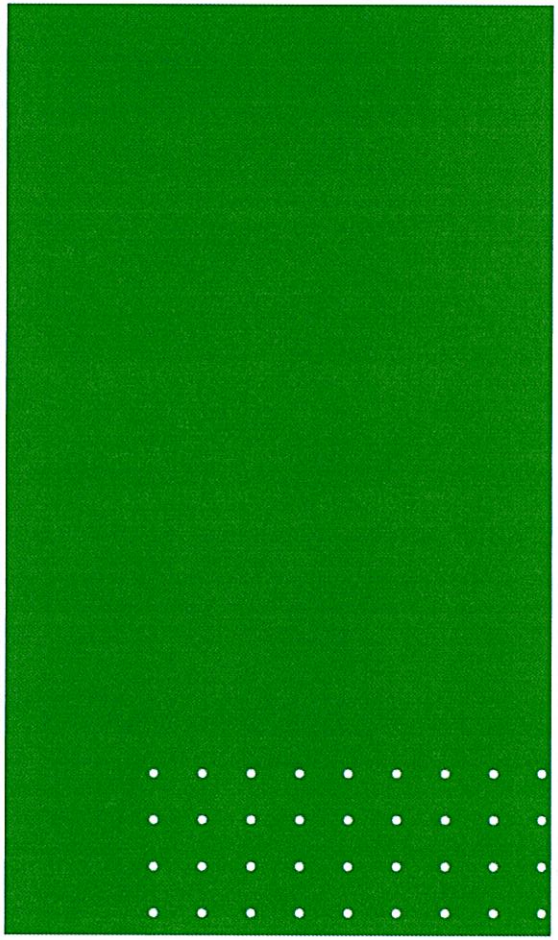
Atouts complémentaires de l'EPLEFPA Beaulieu-Lavacant et de l'IUT d'Auch (UT).

03. Projet

Référentiel RNCP, compétences ciblées, volumes horaires et partenariats industriels.

04. Calendrier & Accréditation

Prochaines étapes de validation des instances, campagne de recrutement et rentrée.



Cadre réglementaire

Loi d'Orientation Agricole

Création du diplôme national de premier cycle en sciences et techniques de l'agronomie par la loi du 24.03.2025 pour la souveraineté alimentaire et le renouvellement des générations.

Grade de Licence

Diplôme reconnu au niveau L3 (arrêté nº2025 du 07.11.2025). Il garantit une qualification nationale de haut niveau portée conjointement par l'enseignement agricole et l'université.

Vocation double

- Formation professionnalisante à Bac+3
- Pont entre BTSA et Enseignement supérieur long

60

ECTS (Spécialisation sur 1 An)

- en 3 ans, 180 ECTS, en accès post-bac (via ParcourSup)
- en 1 an, 60 ECTS, accessible post-bac+2 (120 ECTS) et complémentaire BTSA semestrialisé

Mentions

6 mentions
dont
Alimentation et Agroalimentaire Durables

Formation Initiale Scolaire (FIS)

Apprentissage (FA)

Pilotage et partenariat

Accréditation et délivrance par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Souveraineté Alimentaire.

- Consortium 3 partenaires : 2 établissements d'enseignement technique agricole avec BTSA (EPLEFPA d'Auch Beaulieu-Lavacant, Campus scolaire Beauregard de Villefranche de Rouergue) , 1 établissement de l'enseignement supérieur (Université de Toulouse, IUT Toulouse Auch Castres, dpt GB Auch), 1 organisme de formation (IFRIA)

- **EPLEFPA d'Auch Beaulieu - Lavacant** : co-pilotage, responsabilité administrative et organisation de la formation
- **Université de Toulouse :** Diplomation
- **IUT Toulouse – Auch – Castres, Dpt Génie Biologique** : co-pilotage de la formation et pilotage de l'évaluation
- **Campus scolaire Beauregard** : formation
- **IFRIA Occitanie** : CFA hors les murs, partenariats Entreprises

- Comité de pilotage et Conseil de perfectionnement : comprennent les partenaires du consortium

- Durée d'accréditation ≤ 5 ans

Partenariat

Atouts de Beaulieu-Lavacant

Pôle Agroalimentaire

- **Halle Agroalimentaire :** 2000m² d'ateliers rénovés
- **Laboratoires de physique-chimie, microbiologie et de contrôle qualité**
- **Exploitation Agricole de 250 ha :** support d'expérimentation
- **LEGTA :** 475 élèves, 20 classes, 70 personnels
- **CFA :** 170 apprentis, 34 personnels

Des BTSA

- BIO Qualité alimention, innovation et maitrise sanitaire – apprentissage et formation initiale
- Analyse Conduite et stratégie de l'entreprise agricole - apprentissage
- Agronomie et culture durable – formation initiale

Atouts de l'IUT d'Auch

- Plateforme analytique de haut niveau (HPLC, LC-MS, GC, FTIR, absorption atomique)
- Laboratoires de chimie, microbiologie, biochimie, biologie moléculaire et physiologie
- Équipements de biologie moléculaire : PCR, qPCR, Veriflow
- Adossement à deux laboratoires de recherche : LBAE et CESBIO
- Expertise en Génie Biologique (alimentaire, agronomie, biotechnologies)
- Enseignants-chercheurs et projets de recherche appliquée
- Fort réseau académique et socio-économique
- IUT : > 550 étudiants, 3 départements de formation, > 60 personnels
- 4 Bachelors Universitaires de Technologie et 1 Licence Professionnelle :
  - Génie Biologique parcours Agronomie
  - Génie Biologique parcours Sciences de l'aliment et biotechnologie
  - Gestion des Entreprises et des Administrations
  - Hygiène, Sécurité, Environnement
  - Licence Professionnelle Génie Géomatique pour l'Aménagement du Territoire (GGAT)

Projet

27 compétences RNCP: 14 transversales, 6 communes et 4 spécifiques

- B8: Superviser une production agroalimentaire dans une logique de durabilité
  - C8.1 Piloter une production en respectant la réglementation et les principes QHSE
  - C8.2 Optimiser une production dans une logique de durabilité
- B9: Mettre en œuvre des projets de Recherche et Développement en alimentation, en lien avec les transitions
  - C9.1 Conduire un projet d'innovation – produit à impact agroécologique raisonné
  - C9.2 Améliorer un processus de transformation en optimisant l'utilisation des ressources

600 heures de Formation : Face-à-face apprenant semestrialisé associant apports théoriques, ateliers et projets de recherche appliquée.

Financement MAASA / OPCO :

- *Voie FIS* : dotation d'heures
- *Voie FA* : financement OPCO

Partage d'Heures d'Enseignement : Répartition prévisionnelle d'environ 162h assurées par les enseignants de l'IUT d'Auch et 70h assurées par la campus scolaire Beauregard,

Bacchelor axé production, complémentaire au bachelor Génie Biologique SAB

Promotion envisagée

FIS : 10

FA : 10

Débouchés

Insertion professionnelle directe à Bac+3 : Réponse immédiate aux besoins d'encadrement intermédiaire dans les entreprises agroalimentaires régionales.

Passerelle vers l'Enseignement Supérieur Long : Poursuite d'études facilitée vers des Masters universitaires ou des Écoles d'Ingénieurs Agronomes.

Compétences Qualité et Procédés : Maîtrise des normes sanitaires, de l'éco-conception des produits et de la transformation durable.

Continuité des Métiers : Valorisation terrain des diplômés de BTSA BioQUALIM par une vision managériale et stratégique.

Projet – repartition des UE

Rappel :
4 blocs professionnels (4335h) dont 2 spécifiques à la mention Alimentation et Agroalimentaire Durables (B8 et B9)
5 blocs transversaux (165h)

	SEMESTRE 1		
	SE1.1	SE1.2	SE1.3
Unité d'enseignement	UE 1.1 – Conduite des Systèmes et Insertion Professionnelle.	UE1.2 : Management et organisation du travail	UE1.3 : Analyse de Données et Outils Numériques
Période (semaine)	Semaine 22 (Février)	Semaine 22 (Février)	Semaine 14 (Janvier)
Compétence(s) évaluée(s)	C4.1, C4.2 et C5.1	C6.1, C6.2, C6.3; C5.3	C1.1; C2.2

	SEMESTRE 2			
	SE2.1	SE2.2	SE2.3	SE2.4
Unité d'enseignement	UE2.1 : Innovation	UE2.2 : Accompagnement aux Transitions	UE2.3 : Communication, Posture et Éthique	UE2.4 : Mémoire et Immersion Professionnelle
Période (semaine)	Semaine 36 (Mai)	Semaine 39 (Juin)	Semaine 37 (Mai)	Semaines 41 à 43 (Juin)
Compétence(s) évaluée(s)	C9.1, C9.2; C.2.1, C2.3 ; C5.2	C7.1, C7.2, C7.3	C5.4., C5.5.	C3.1, C3.2 ; C4.3 ; C8.1, C8.2

Projet – repartition des compétences

- **IUT Auch (162h) :**

B6 : Manager le travail et l'organisation (90 h)

Management humain (35 h) : Processus de recrutement, parcours d'intégration des nouveaux collaborateurs, animation des rituels de proximité (briefings de poste, points de 5 min) et gestion opérationnelle des conflits et des plannings d'équipes (modulation, absences).

Santé et Sécurité au Travail (30 h) : Évaluation des risques professionnels et mise à jour du Document Unique (DUER). Principes d'ergonomie des postes de travail pour la prévention des accidents et des Troubles Musculo-Squelettiques (TMS).

Démarche RSE (25 h) : Diagnostic de l'impact social et environnemental au niveau de l'atelier, promotion du bien-être au travail et application opérationnelle des critères de la responsabilité sociétale.

B7 : Accompagner aux transitions (50 h)

Transition Écologique (20 h) : Stratégies de réduction de l'empreinte carbone (scopes 1, 2, 3), gestion durable des ressources (optimisation de l'eau, démarche REUSE, économies d'énergie) et chasse systématique au gaspillage alimentaire.

Transition Numérique (15 h) : Déploiement et exploitation quotidienne des nouveaux outils numériques industriels, notamment les logiciels de gestion de production (ERP).

Méthodologie du changement (15 h) : Techniques d'accompagnement et de conduite du changement pour faire accepter une nouvelle machine, une nouvelle technologie ou une nouvelle méthode de travail aux opérateurs de ligne.

B8 : Superviser une production durable (168 h)

Qualité et Sécurité Sanitaire (77 h) : Maîtrise de la méthode HACCP, conception et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Gestion et préparation des audits de certification (IFS, BRC). Microbiologie alimentaire, plans de contrôle environnementaux, traçabilité ascendante/descendante et gestion des crises (procédures de retrait et de rappel de produits).

Sciences et Génie Industriel (56 h) : Fondamentaux de la mécanique des fluides, des transferts thermiques et de la thermodynamique appliquée à l'usine. Étude approfondie des procédés industriels de transformation et de stabilisation des aliments (séchage, pasteurisation, appertisation, surgélation, concentration).

Performance industrielle (35 h) : Mise en place et suivi des indicateurs clés de performance (KPI), calcul et décomposition du Taux de Rendement Synthétique (TRS). Déploiement des méthodes Lean sur le terrain (5S, méthode SMED, analyse des flux de production via la VSM).

Projet – repartition des compétences

- **Campus scolaire Beauregard : 70h**

B9 : Mettre en œuvre des projets et piloter la performance (104 h)

Gestion de projet (35 h) : Rédaction de cahiers des charges, planification opérationnelle (outils Gantt), suivi du budget prévisionnel et gestion des relations avec les sous-traitants ou prestataires.

Veille et Réglementation (20 h) : Organisation d'une veille technologique, technique et juridique sur les nouveaux produits alimentaires et conformité réglementaire (étiquetage, allégations).

Innovation et R&D (49 h) : Formulation de nouveaux produits alimentaires, techniques d'analyse sensorielle (panels, tests), choix des emballages dans une logique d'écoconception (matériaux biosourcés, recyclabilité) et méthodologie de calcul des prix de revient industriels.

Projet – repartition des compétences

- **EPLEFPA d'Auch Beaulieu - Lavacant : 368h**

14 compétences transversales (165h)

B6 : Manager le travail et l'organisation (90 h)
Démarche RSE (25 h) : Diagnostic de l'impact social et environnemental au niveau de l'atelier, promotion du bien-être au travail et application opérationnelle des critères de la responsabilité sociétale.

B7 : Accompagner aux transitions (50 h)
Transition Numérique (15 h) : Déploiement et exploitation quotidienne des nouveaux outils numériques industriels, notamment les logiciels de gestion de production (ERP).
Méthodologie du changement (15 h) : Techniques d'accompagnement et de conduite du changement pour faire accepter une nouvelle machine, une nouvelle technologie ou une nouvelle méthode de travail aux opérateurs de ligne.

B8 : Superviser une production durable (168 h)
Sciences et Génie Industriel (56 h) : Fondamentaux de la mécanique des fluides, des transferts thermiques et de la thermodynamique appliquée à l'usine. Étude approfondie des procédés industriels de transformation et de stabilisation des aliments (séchage, pasteurisation, appertisation, surgélation, concentration).
Performance industrielle (35 h) : Mise en place et suivi des indicateurs clés de performance (KPI), calcul et décomposition du Taux de Rendement Synthétique (TRS). Déploiement des méthodes Lean sur le terrain (5S, méthode SMED, analyse des flux de production via la VSM).

B9 : Mettre en œuvre des projets et piloter la performance (104 h)
Gestion de projet (35 h) : Rédaction de cahiers des charges, planification opérationnelle (outils Gantt), suivi du budget prévisionnel et gestion des relations avec les sous-traitants ou prestataires. → **projet tuteuré**

Projet de Fin d'Études : Mémoire et Immersion Professionnelle (23h)
Travail d'application encadré : Rédaction d'un mémoire technique basé sur la résolution d'une problématique industrielle réelle d'optimisation ou de transition dans l'entreprise d'accueil.
Soutenance : Entraînement et préparation à la présentation orale des résultats devant un jury professionnel.

Calendrier

Dossier d'Accréditation : Novembre 2026

Attendus

- Convention du consortium votée par les conseils respectifs
- Calendrier de formation
- Intitulés des UE et descriptifs des SE
- Eléments de contexte territorial et professionnel
- Notes de démonstration des partenaires
- Articulation de l'offre de formation des membres du consortium
- Capacité d'accueil, modalités de recrutement
- Politique sociale
- Mobilité Internationale
- Démarche qualité

Méthode

- Collaboration étroite et co-construction
- Respect des compétences du Bachelor
  - Accompagner, former, manager une équipe
  - Analyser et maîtriser des systèmes complexes
- Choix par pertinence et ressources
  - Complémentarité des compétences des partenaires

    → Opportunités pour professionnaliser la formation (études de terrain, cas applicatifs, …) en lien avec le monde de l'entreprise et de la recherche

Référentiel de Formation: novembre 2026 à juin 2027