



# Industries Agro-Alimentaires

## APERÇU & HISTORIQUE

La loi n° 21-93 modifiant et complétant le décret royal n° 513-67 (8 avril 1968) a inclus parmi les missions de l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II, la formation d'ingénieurs en industries agricole et alimentaires (IAA). Il s'agit de l'unique formation d'ingénieurs au Maroc dans le domaine de l'agro-alimentaire.

De 1972 à 2015, l'IAV Hassan II a formé plus de 1400 ingénieurs en Technologies Alimentaires.

## MISSIONS

La formation IAA répond à une mission éducative tout en supportant les initiatives au développement technologique et contribuant à la coopération internationale.

A travers cette formation, l'ingénieur est doté de connaissances et d'outils pouvant accomplir les principales fonctions de gestion de la production, gestion de la qualité, conception, modification et amélioration des produits alimentaires et des procédés de traitement, de transformation et de conservation, et de valorisation des sous-produits.

La mise à niveau de cette formation permet actuellement aux lauréats d'intégrer d'autres domaines tels que la distribution, les services, la recherche, etc.

Les ingénieurs en IAA participent à l'effort de développement du secteur des industries agricoles et alimentaires par :

- La réalisation de travaux de recherche-développement,
- La mobilisation d'une expertise spécialisée et diversifiée.



## CURSUS DE FORMATION

- La formation de l'ingénieur en IAA s'articule autour de trois ensembles d'enseignements et d'activités pédagogiques :
  - Ensemble des modules scientifiques de base et de spécialisation qui représente environ 75% de la totalité de la formation ;
  - Ensemble des modules de management avec 12,5% des enseignements ;
  - Ensemble des modules de langues, de communication et des TIC avec également 12,5% des enseignements.

Après les deux années préparatoires, l'élève-ingénieur en IAA reçoit durant deux années une formation spécialisée aussi bien théorique que pratique. Deux stages professionnalisant sont également programmés en première année et en deuxième année du cycle ingénieur, respectivement de six semaines et de huit semaines.

La dernière année est principalement axée sur l'enseignement de disciplines complémentaires, sur des travaux en autonomie, ainsi que sur le projet de fin d'études.

La filière de formation a été ré-accréditée en 2014 pour une durée de cinq ans.

## RESSOURCES, STRUCTURES ET COMPETENCES

La formation est assurée, pour des promotions d'environ 60 étudiants, par 21 enseignant-chercheurs permanents. D'autres enseignant-chercheurs appartenant à l'IAV Hassan II ainsi que des professionnels des secteurs publics et privés reconnus à l'échelle nationale participent à la formation.

Le corps professoral est assisté par 18 techniciens et personnels administratifs.

La formation en IAA est organisée en deux départements : **Un département du Génie des Procédés et Technologies Alimentaires, et un département des Sciences Alimentaires et Nutritionnelles.**

Afin de permettre à ses étudiants de mettre en application les connaissances théoriques, la filière IAA s'est dotée d'une Halle de technologie comportant quelques équipements pilotes. En plus de la contribution à la formation, la Halle est également un moyen d'accompagnement des industriels de l'agro-alimentaire.

IAA

La formation des IAA dispose également de plusieurs laboratoires de formation et de recherche-développement :

- Laboratoire d'analyses et de contrôle de qualité
- Laboratoire des plantes aromatiques et médicinales
- Laboratoire des corps gras
- Laboratoire d'analyses sensorielles
- Laboratoire du lait et produits laitiers
- Laboratoires de microbiologie et biotechnologie
- Laboratoire de traitement des eaux usées industrielles



## RECHERCHE-DÉVELOPPEMENT ET COOPERATION

Les enseignant-chercheurs de la filière IAA mènent et participent à plusieurs projets et expertises à l'échelle nationale et internationale. Parmi les projets les plus importants actuellement en cours, on cite :

- Projet avec l'Agencedu SUD,
- Projet d'étude de la stabilité thermique du lait de chamelle ;
- Projet de développement et mise en place d'une formation qualifiante en « Transformation des dattes » ;
- Projet IRSES « International Research Staff Exchange Scheme », Projet "Edible, Medicinal and Aromatic Plants" EMAP, financé par l'Union Européenne ;
- Projet "GEF-RIF" ;
- Projet de recherche MCC/PAF : Identification et développement des olives de table de terroir dans les périmètres ciblés par le projet MCC/PAF ;
- Projet Méditerranéen sur la sécurité des aliments (SAFEMED) ;
- Projet de détermination de la typicité des huiles d'olive de My Driss Zerhoun ;
- Projet ARENA, Université de Tsukuba, Japon ;
- Projets PRAD ;
- Projets de traitement et valorisation des rejets et protection de l'environnement.

## DEBOUCHES

En tant que secteur évolutif, La formation en industries agro-alimentaires ouvre des débouchés prometteurs dans :

- Industries;
- Laboratoires de contrôle qualité;
- Distribution et commercialisation des aliments;
- Planification;
- Conception;
- Secteurs fournisseurs de produits, équipements et services aux IAA;
- Import-export alimentaire;
- Création d'entreprises.

