

République Tunisienne

Ministère de l'Agriculture, des Ressources Hydrauliques et de la Pêche



IRESA

Institut de la Recherche et de
l'Enseignement Supérieur Agricoles

Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis

RAPPORT D'ACTIVITÉ

2019

 1003 - 58 Avenue Alain Savary, Tunis

 (00 216) 71 770 399 /  (00 216) 71 770 959

 esiat@iresa.agrinet.tn

 www.esiat.agrinet.tn

SOMMAIRE

Édito _____

L'année universitaire 2018-2019 en chiffres _____

Faits Marquants (Année universitaire 2018-2019) _____

Formation _____

Les diplômés _____

Bilan des inscriptions de rentrée universitaire _____

Les enseignants chercheurs _____

Nouveaux enseignants chercheurs recrutés _____

Stages de perfectionnement/formation des enseignants-chercheurs _____

Encadrements _____

Qualité de la formation et rénovation pédagogique _____

Formation doctorale _____

Stages d'études _____

Recherche&Valorisation _____

Acquis de recherche& Technologies _____

Projets de recherche _____

Communication et Rayonnement _____

Ouverture sur le monde extérieur _____

Actions nationales _____

Actions internationales _____

Vie de l'établissement _____

Ressources humaines et financières _____

Lexique _____



BOUZOUITA NABIHA

L'année 2018-2019 constitue pour l'ESIAT un vrai tournant, plusieurs activités ont marqué cette année et de nouvelles habitudes se sont instaurées qui ont aidé au rayonnement de l'école vers l'extérieur et à son rapprochement du monde professionnel.

L'intégration des étudiants par le biais des clubs très actifs et très motivés (Esiat-Event, Tunivision, JCI), dans ces activités aussi bien par leur participation à la préparation des événements ainsi qu'à leur déroulement a beaucoup meublé leur vie quotidienne.

Des journées scientifiques, techniques, associatives...ont garni l'année (Journée d'intégration 18/09/2018, la 2ème Rencontre Tuniso-Libanaise « Alimentation et Santé » 31/10/2018, Forum 4E-Edition 2 « Etat Actuel et Perspectives des Industries Alimentaires en Tunisie 12/12/ 2018 ») Deux conférences dans la spécialité ont constitué une opportunité pour la formation des étudiants :

- Le 19/11/2018 Mr Pierre Janny de la Société Janny MT (France) a présenté une conférence intitulée « Stockage des fruits et légumes en atmosphère contrôlée naturelle et flexible. Innovation au service de l'efficacité de la production Tunisienne »

Les voyages d'études pour les classes terminales (Janvier 2019) qui ont démarré à l'ESIAT en 2017-2018 et qui permettent à ces étudiants de côtoyer de près les différentes technologies et processus du monde industriel agroalimentaire constituent pour les étudiants qui sont accompagnés de leurs enseignants une occasion unique pour compléter leur formation.

Sur le plan pédagogique la préparation du passage licence professionnel à licence unifiée a fait participer tous le corps enseignant pour la préparation du nouveau programme qui correspond à ce passage.

L'Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis (ESIAT) s'est imposée comme véritable pôle d'expertise dans le domaine des Industries Alimentaires, l'un des maillons de l'économie nationale elle s'engage toujours à poursuivre dans la même perspective afin de maintenir la position de leader de cette école sur le plan national et développer son ouverture sur l'environnement industriel pour participer à la transition économique du pays vers un modèle de développement basé sur le savoir et l'innovation.

L'ANNEE UNIVERSITAIRE 2018-2019 EN CHIFFRES

274

Etudiants inscrits

27

Enseignants-chercheurs

01

Structures de recherche (LR, UR)

02

Départements

08

Conventions

05

Publications

FAITS MARQUANTS

- Journées portes ouvertes : Forum 4E (1ère Edition Jeudi 3 Mai 2018 et 2ème Edition Mercredi 12 Décembre 2018)



- **Projet 4C :**

- Obtention du PAQ-Price sur la valorisation des compétences des étudiants de l'ESIAT à travers la certification et le développement personnel pour une meilleure employabilité.
- Obtention du PAQ-Price sur l'amélioration de l'employabilité des diplômés de l'ESIAT à travers une information innovante, professionnalisante, le suivi et le développement personnel des étudiants.

- Effectifs des Etudiants par cycle de formation par discipline et par genre

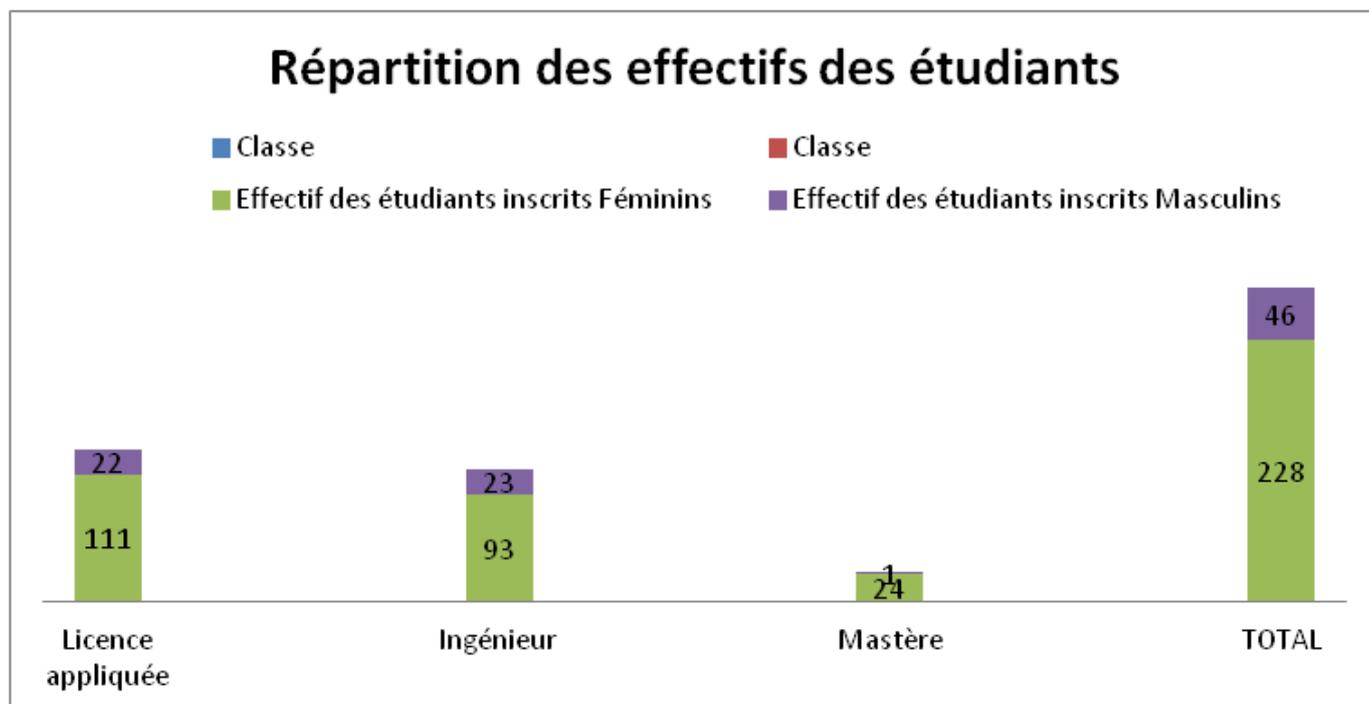


Figure 1 : Répartition des effectifs des étudiants.

- Effectifs des enseignants-chercheurs

Grades	Permanents	Contractuels	Vacataires
Assistant	5	4	1
Maître assistant	11	0	7
Maître de conférences	2	0	3
Professeur	3	0	0
PES	2	0	2
Autres	4	0	9

- Enseignants-chercheurs promus

Nom et Prénom	Grade	Département/Spécialité
KACHOURI Faten	Maître de conférences	Sciences de base et d'ingénieur
BORNAZ Salwa	Pofesseur	Techniques Alimentaires

- Stages de perfectionnement/formation des enseignants chercheurs

Nom et prénom de l'enseignant	Grade	Lieu du stage	Objet du stage	Durée
SNOUSSI Ahmed	Maître Assistant	Belgrade- Serbie	Technique d'analyse des minéraux et des métaux lourds par ICP-MS	15 jours

- Encadrements

Nom et prénom de l'enseignant (Encadrant)	Grade	Nbre de PFE soutenus (Licence)	Nbre de PFE soutenus (Ingénieur)	Nbre de mémoires soutenus (Mastère)	Nbre de thèses de doctorat soutenues
Nebiha BOUZOUITA	Pr	0	1	0	0
Mnasser HASSOUNA	Pr	0	1	0	0
Saloua BORNAZ	MC	1	2	0	0
Sonia BOUDICHE	MC	0	1	0	0
Ahmed SNOUSSI	MA	2	3	1	0
Faten KACHOURI	MA	0	2	1	0
Hamida KSONTINI	MA	0	2	1	0
Hana BEN YAGHLANE	MA	1	1	0	0
Imen BEN TEKAYA	MA	0	2	0	0

FORMATION

ANNEE UNIV. 2018-2019

Nom et prénom de l'enseignant (Encadrant)	Grade	Nbre de PFE soutenus (Licence)	Nbre de PFE soutenus (Ingénieur)	Nbre de mémoires soutenus (Mastère)	Nbre de thèses de doctorat soutenues
Malika MANKAI	MA	1	3	0	0
Olfab BEN MOUSSA	MA	2	3	1	0
Soumaya ARAFA	MA	0	0	1	0
Ines JABRI KAROUI	A	1	3	1	0
Mouna BOULARES	A	2	1	3	0
Moncef CHOUAIBI	A	1	1	1	0
Slim LAMINE	A	0	1	0	0
Leila REZIG	A	3	2	0	0
Nesrine MAHFOUDI	A	1	1	0	0
Atef Lakoud	AC	3	1	0	0
Sabrina Eladeb	AC	0	2	0	0
Améni Telmoudi	AC	4	0	0	0
Imen Mahmoudi	AC	0	1	0	0
Imen Ben Charrefidine	T	1	0	0	0

- **Qualité de la formation et rénovation pédagogique**

L'Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunis, ESIAT, est un établissement public d'enseignement supérieur, créé en 1976. Il assure quatre types de formation :

- Formation de Doctorat en Industries Alimentaire.
- Formation de Mastère Professionnel IVIA : Innovation et Valorisation en Industries Alimentaires.
- Formation d'Ingénieur National en Industries Alimentaires.
- Formation de Licence Appliquée en Industries et Procédés Alimentaires LAIPA.

Ce rapport porte sur l'évaluation : enseignement, recherches et Gouvernance

Le rapport rédigé est soumis au près de l'IRESA pour l'évaluation et la validation.

FORMATION

ANNEE UNIV. 2018-2019

- **Formation Doctorale (Année universitaire 2018-2019)**

Thèses de doctorat soutenues

Discipline	Doctorant	Encadrant (Etablissement)	Sujet de thèse
Industries Alimentaires	Islem Dammak	Mnasser Hassouna	Lutte biologique contre les champignons de raisins
Industries Alimentaires	Sana Abdelkader	Latifa Bousselem	Développement de nouveaux processus de traitements des eaux usées en vue de leur réutilisation dans l'industrie

- **Stages des Etudiants (Ecoles de terrain)**

Nbre d'étudiants / Lieu du stage	Discipline	Période
3ème année Ingénieur (42 étudiants)	Industries Alimentaires	Du 01 Février au 01 Juin
3ème année LAIPA (41 étudiants)	Industries et Procédés Alimentaires	Du 01 Février au 01 Juin
2ème année Mastère (13 étudiants)	Innovation et Valorisation en industries Alimentaires	Du 01 Février au 01 Juin

RECHERCHE ET VALORISATION

- **Acquis de recherche & Technologies**

Les travaux de recherche réalisés à l'ESIAT portent essentiellement sur l'amélioration de la qualité des produits alimentaires. Trois axes de recherches sont développés :

- Valorisation des Composés Naturels d'Origine Végétale : Les travaux de cet axe contribuent à la valorisation du patrimoine végétal du pays. Les molécules d'intérêt, présentant des propriétés biologiques, sont incorporées dans des matrices alimentaires diverses dans le but d'améliorer la qualité sanitaire et de réduire l'utilisation des additifs de synthèse responsables de plusieurs maladies. Des extraits de plantes avec des activités biologiques, des colorants naturels à partir de certaines plantes ou de sous-produits de quelques industries alimentaires (Marc de raisin), des molécules bioactives sont obtenus, caractérisés et valorisés.

- Bioconservation des produits alimentaires : Les recherches de cet axe exploitent des ressources biologiques pour la conservation des aliments. Les microorganismes avec des propriétés bénéfiques telles que la sécrétion des bactériocines sont les plus utilisés.

- La Valorisation des Propriétés Fonctionnelles des Microorganismes : Un autre axe de recherche s'intéresse à l'exploitation des bactéries lactiques, connues pour leurs propriétés techno fonctionnelles, dans des matrices alimentaires. La conversion des protéines végétales et peptides actifs est le fil conducteur de ces travaux.

Plusieurs innovations alimentaires sont développées à l'ESIAT et certains industriels sont intéressés par l'extrapolation de ces produits à échelle industrielle.

- **Projets de recherche**

Un projet de recherche a été déposé par Dr Ahmed SNOUSSI, Maître assistant à l'ESIAT, dans le cadre du Programme d'Encouragement des Jeunes chercheurs PEJC, 2ème Edition (2018) auprès du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche mais aucune notification n'a été reçue par la suite.

OUVERTURE SUR LE MONDE EXTERIEUR

- **Communication et Rayonnement**

- Yogurt enrichment with *Spirulina* (*Arthrospira platensis*): effect on physicochemical, textural properties, and consumers' acceptance August 2019

Conference: Joint Seminar of the Sub-Network on Production Systems & Sub-Network on Nutrition Innovation for Sustainability in Sheep and Goats (3-5 October 2017)

At: Vitoria-Gasteiz, Spain

Project: Functional ingredients and foods

- Nachi, I., Fhoula, I., Smida, I., Ben Taher, I., Chouaibi, M., Janbergs, J., Bartkevics, V., Hassouna, M. (2018). Assemement of lactic acid bacteria application for the reduction of acrylamide formation in bread. *LWT : Food Science and Technology*, 92,435-441

- Ennaifer, M., Bouzaine, T., Chouaibi, M., Hamdi, M. (2018). Pelargonium graveolens aqueous decoction : a new water-soluble polysaccharide and antioxidant rich-extract. *BioMed Research International*. DOI. 10.1155/2018/2691513.

- Boussaid, A., Chouaibi, M., Rezig, L., Hellal, R., Donsi, F., Ferrari, G., Hamdi, S. (2018). Physicochemical and bioactive properties of six honey samples from various floral origins from Tunisia. *Arabian Journal of Chemistry*, 11,265-274.

- Rezig, L., Chouaibi, M., Ojeda-Amador, R.A., Gomez-Alonso, S., Salvador, M.D., Fregapane, G., & Hamdi, H. (2018). Cucurbita maxima pumpkin seed oil : From the chemical properties to the different extracting techniques. *Nortulae Botanicae Hori Agrobotanici Cluj-Napoca*, 46, 663-669.

Convention de double diplôme entre l'université d'Artois (France) et l'université de Carthage. Réglementer les échanges d'étudiants dans la cadre d'un programme de double diplôme dan le domaine de l'agroalimentaire (2018-2020).

Accord spécifique de coopération entre l'université de Carthage et l'université Libanaise pour la mise en place d'un comité scientifique et pédagogique permettant le suivi et l'organisation des échanges de coopération entre l'ESIAT et l'EPST (2017-2020).

Convention de recherche entre LABVET et l'ESIAT sur la mise en place des outils qualité au sein du laboratoire physico-chimique et microbiologique conformément à la norme ISO 17025 (2018-2019)

Convention de recherche collaborative entre Boujbal SA (vacpa) et l'ESIAT sur la maîtrise des paramètres de texture des dattes (2018-2020)

Convention de recherche entre la direction générale de protection et de contrôle de la qualité des produits d'origine végétale (2018-2023).

Accord cadre de collaboration entre l'Institut National d'études supérieures agronomique de Montpellier et l'ESIAT sur la coopération dans les domaines de l'enseignement de la recherche et de la formation continue (2017-2020).

Convention de recherche entre l'université de Tunis et l'ESIAT pour les encadrements de thèses en cotutelles (2017-2020).

Convention de recherche entre l'IPEST et l'ESIAT pour les échanges scientifiques et pour la réalisation des stages de PFE, des mastères de recherches et de thèse (2018-2020).

VIE DE L'ÉTABLISSEMENT

1. Conférence

Conférence « Food & Beverage, un savoir unique » 18/10/2018

Conférence « Stockage des fruits et légumes en atmosphère contrôlée naturelle et flexible. Innovation au service de l'efficacité de la production Tunisienne » 19/11/2018

2. Journées scientifiques

2ème Journée Tuniso-Libanaise « Alimentation – Santé » - 31 Octobre 2018 – Liban (Participation à l'organisation)

3. Journées d'information

- Journées portes ouvertes : Forum 4E (1ère Edition Jeudi 3 Mai 2018 et 2ème Edition Mercredi 12 Décembre 2018)
- Journée de présentation de l'ESIAT et d'Intégration des nouveaux étudiants – 18/09/2018
- Journée d'Inauguration du 4C – ESIAT « Centre de Carrière et de Certification des Compétences» - 12 Mai 2019

RESSOURCES HUMAINES ET FINANCIÈRES



Ressources Humaines:

Cadre administratif	Cadre technique	Cadre ouvrier
12	8	19



Ressources Financières

- Le budget global de l'établissement au titre de l'exercice 2019 : 405 164, 817 DT

- **Lexique**

Abréviation : Libellé complet



ES IAT
Savoir
Innovation
Environnement industriel
Ecole Supérieure
Industries Alimentaires

The central graphic is a large, circular word cloud. The most prominent words are "ES IAT" and "Savoir", both in large, bold, blue capital letters. Other significant words include "Innovation", "Environnement industriel", "Ecole Supérieure", and "Industries Alimentaires". The background of the word cloud is filled with smaller, repeating instances of these words and other related terms like "Industries Alimentaires de Tunisie", "Ecole Supérieure des Industries Alimentaires de Tunisie", and "Environnement Industriel". The words are arranged in a way that they appear to be floating and overlapping within the circular frame.