

Description des Activités et livrables de SPAAT4FOOD

Nom du projet	Strategic Platform for Ameliorating Tunisian Higher Education on Food Sciences and Technology (SPPAT4FOOD)		
Numéro du projet	585729-EPP-1-2017-1-TN-EPPKA2-CBHE-JP		
Date de début	15/10/2017		
Date de fin	14/10/2020		
Adresse du site internet du projet	https://www.spaat4food.com/		
Instituts et/ou Facultés de votre université impliqués dans le projet	Institut Supérieur de Biotechnologie Sfax (ISBS)		
	Ecole Nationale d'Ingénieurs Sfax (ENIS)		
	Institut Préparatoire aux Etudes d'Ingénieur de Sfax (IPEIS)		
	Faculté des Sciences de Sfax (FSS)		
	Faculté de Médecine Sfax (FMS)		
	Ecole Nationale d'Electronique et de Télécommunication de Sfax (ENETCom)		
Personnes de votre université impliquées dans le projet (vous pouvez ajouter des lignes si nécessaire)	Nom et prénom	Fonction	Institut / Faculté / Département
	Mohamed MAKNI	Professeur	ISBS
	Ali BOUGATEF	Professeur	ISBS
	Zied ZARAI	Professeur	ISBS
	Samira MEJDOUB	Technicienne	FMS
	Kamel MAALOUL	Professeur	FSS
	Ahmed BEN JEMAA	Professeur	ENETCom
	Fatma GHORBEL	Responsable Relations Internationales	US
	Mourad BOUGHRIBA	Agent comptable	US
	Mohamed Ali AYADI	Professeur	ISBS
	Souhail BESBES	Professeur	ISBS
	Mohamed BOUAZIZ	Professeur	ISBS
	Lassaad DASSI	Professeur	ISBS
	Mohamed Koubaa	Professeur	ISBS
	Nabil MILED	Professeur	ISBS
	Mohamed TRIGUI	Professeur	IPEIS
	Adel SAYARI	Professeur	ENIS
Noomen KRICHEN	Secrétaire Général	ISBS	

1. Résultats prévus (tangibles / concrets)

Veuillez décrire les résultats qui concernent votre projet et indiquer :

- leur état d'avancement (par exemple : réalisé comme prévu, encore en développement, réalisation avec modifications, etc.)
- les publics utilisant ces résultats ou en bénéficiant (par exemple étudiants, enseignants, personnel administratif etc.) en précisant leur nombre et les instituts, facultés, départements auxquels ils appartiennent dans votre université
- l'impact prévu de ces résultats en précisant à quel niveau se situe cet impact (université / institut /

<p>faculté / département)</p> <ul style="list-style-type: none"> - les mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation de ces résultats - si ces résultats seront utilisés/mis à la disposition d'acteurs extérieurs à l'Université en précisant leur nature (employés du secteur public ou privé, grandes entreprises publiques, PME privées, etc.) et leur nombre - votre degré de satisfaction 	<p>Pas d'accréditation de cours</p>
<p>Nouveau programme de cours accrédité</p>	<p>Pas d'accréditation de cours</p>
<p>Nouveaux contenus de cours</p>	<p>Création de deux nouveaux masters à l'Université de Sfax (ISBS) co-construits avec des industriels partenaires du projet SPAAT4FOOD.</p> <p>MCIMA: Mastère Co-Construit Innovation et Marketing Alimentaire</p> <p>MCMI: Mastère Co-Construit Management Intégré dans les Industries Agro-Alimentaire IAA</p> <ul style="list-style-type: none"> • État d'avancement : Réalisé comme prévu, • Publics : <ul style="list-style-type: none"> • Étudiants : (AU 2019/2020) <ul style="list-style-type: none"> ✓ 22 Étudiants 1^{er} année MCIMA ✓ 17 Étudiants 1^{er} année MCMI ✓ 16 Étudiants 2^{ème} année MCIMA ✓ 11 Étudiants 2^{ème} année MCMI • Enseignants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près 20 Enseignants Universitaire • Industriels : <ul style="list-style-type: none"> ✓ 13 Industriels participant à la formation des étudiants (contrats expert + Heures de vacation) • Impact prévu : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Former des étudiants dans la spécialité STA, ✓ Rapprocher l'étudiant de l'industriel, ✓ Rapprocher l'enseignant de l'industriel, ✓ Réduire le gap entre l'université et le milieu socio-économique. • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Publication des informations (Plan d'études, Appels à candidature, Résultats des sélections...) concernant les deux nouveaux Masters via les sites web des Instituts (ISBS, ESC) ✓ Réunions avec les industriels impliqués dans la création et la formation des masters ✓ Préparation de brochures d'information des Masters • Acteurs extérieurs à l'Université <ul style="list-style-type: none"> ✓ 13 Industriels participant à la formation des étudiants

	<ul style="list-style-type: none"> • Degré de satisfaction ✓ 100%
<p>Nouvelles méthodes d'apprentissage et ou d'enseignement (par exemple enseignement à distance, système de validation des acquis, etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Dans le cadre de la dissémination des résultats des deux formations pour les formateurs dans les Universités EU, des études de cas adoptant l'utilisation de nouvelles technologies d'enseignements (Moodel, Cliquers, Socrative, Edmodo, Plickers....) et de bonnes pratiques (Culture entrepreneuriale, Critical thinking, Procédures de stage, Gestion documentaire....), ont été mises au point pour quelques cours. <ul style="list-style-type: none"> • La plateforme « Virtual Laboratory » (VL) servira de moyen pour les étudiants à travers les logiciels de simulations des travaux pratiques et étude de cas industriels et également pour les enseignants à travers la publication de leurs cours. • État d'avancement : encore en développement • Publics : <ul style="list-style-type: none"> Enseignants : ✓ Près de 90 Enseignants (US) adoptant de nouvelles technologies et de bonne pratiques d'enseignements Étudiants : ✓ Près de 300 Étudiants ont reçu des cours utilisant les nouveaux moyens d'enseignement et d'apprentissage • Impact prévu : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Amélioration de la communication dans la classe d'enseignement ✓ Amélioration de la communication entre étudiants, enseignants et industriels en utilisant les informations du VL ✓ Intégration de la culture entrepreneuriale dans l'enseignement et d'apprentissage • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisation d'une journée de dissémination des résultats des formations des formateurs réalisées dans les Universités EU ✓ Études de cas ✓ Programmation d'insertion de lien du VL sur le site du projet et ceux des Universités partenaires • Acteurs extérieurs à l'Université ✓ Près de 20 industriels

	<ul style="list-style-type: none"> • Degré de satisfaction ✓ 75%
<p>Nouveaux services</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Un nouveau service rattaché à la direction des stages fourni par le (Professional Integration Unit, PIU) et qui est chargé de la relation directe avec l'industriel <ul style="list-style-type: none"> • Plateforme technologique au service des industriels pour faire des essais avant de se lancer à la production à grande échelle • État d'avancement : encore en développement • Publics <ul style="list-style-type: none"> Enseignants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 100 Enseignants (ISBS) adoptant la nouvelle procédure de déroulement des stages via PIU ✓ Près de 20 Enseignants (ISBS) utiliseront le matériel de la plateforme Technologique installée Étudiants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 300 Étudiants communiquent avec le service offert par le PIU installé à l'ISBS, (offre de stages, d'emplois, ...) tout en utilisant la nouvelle procédure de stage créée au cours des activités du projet ✓ Près de 120 Étudiants profiteront des travaux pratiques réalisés dans le Hall Technologique (Installation prévue en Novembre 2019) Industriels et Institutions Universitaires : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 10 Industriels et de 5 Institutions Universitaires profiteront des services de la plateforme technologique Impact prévu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Nouvelle base de données offrant l'information au profit de l'étudiant ✓ Reliant les parties intéressées (Étudiants/Enseignants / Industriels) ✓ Rapprochement des Industriels de l'Université, ✓ Réduction du gap entre l'Université et le milieu socio-économique, ✓ Création d'un nouveau lieu de recherche et développement entre Industriels et Universitaires, • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Communication avec les industriels sur les opportunités offertes par la nouvelle base de données

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Programmation d'organisation de workshops et de réunions sur les activités de la plateforme technologique • Acteurs extérieurs à l'Université <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 10 Industriels • Degré de satisfaction <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jusqu'à présent nous sommes satisfaits à 75%
<p>Nouveaux centres / labos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Création de 04 Laboratoires Virtuels dans les quatre universités Tunisiennes. <ul style="list-style-type: none"> • La conception de 04 Kitchen Labs pour l'innovation et la formulation alimentaires dans les quatre Universités Tunisiennes sont en cours. • État d'avancement : encore en développement • Publics <ul style="list-style-type: none"> Enseignants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 90 Enseignants (US) utiliseront le VL ✓ Près de 20 Enseignants (ISBS) utiliseront le kitchen Lab Étudiants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 100 Étudiants utiliseront le Kitchen Lab la formulation et la créativité alimentaire dans le cadre de leur formation • Impact prévu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Amélioration de la communication entre étudiants, enseignants et industriels en utilisant les informations du VL ✓ Amélioration des compétences des étudiants en termes de formulation et de créativité de produits alimentaire • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Formulation de nouveaux produits alimentaires ✓ Programmation de l'insertion de lien du VL sur le site du projet et ceux des Universités partenaires • Acteurs extérieurs à l'Université <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 20 Industriels utiliseront directement les données du VL • Degré de satisfaction <ul style="list-style-type: none"> Jusqu'à présent nous sommes satisfaits à 50%

<p>Nouveaux réseaux et ou associations</p>	<p>SPAAT4FOOD est en étroite relation avec L'association Méditerranéenne des Industries Agro-alimentaires (AMIAA) : https://www.amiaa.org/</p> <ul style="list-style-type: none"> • État d'avancement : réalisé comme prévu • Publics <ul style="list-style-type: none"> • Étudiants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tous les étudiants dans la spécialité Sciences et Technologies des Aliments participent activement aux activités de l'AMIAA en collaboration avec SPAAT4FOOD • Enseignants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tous les enseignants dans la spécialité Sciences et Technologies des Aliments participent activement aux activités de l'AMIAA en collaboration avec SPAAT4FOOD • Industriels <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tous les industriels dans la spécialité Sciences et Technologies des Aliments participent activement aux activités de l'AMIAA en collaboration avec SPAAT4FOOD • Impact prévu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Création d'un réseau qui regroupe des Enseignants/chercheurs, exerçant dans les universités tunisiennes ou étrangères et des opérateurs économiques exerçant dans le secteur agro-alimentaire en Tunisie ou à l'étranger ainsi que des étudiants spécialisés en Science et Technologie des Aliments ✓ Amélioration de la visibilité des experts dans le domaine Sciences et Technologie des Aliments • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisation des congrès internationaux, de workshops et des formations (AMIAA / SPAAT4FOOD) • Acteurs extérieurs à l'Université <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tous les industriels dans la spécialité Sciences et Technologies des Aliments participent activement aux activités de l'AMIAA en collaboration avec SPAAT4FOOD • Degré de satisfaction <ul style="list-style-type: none"> ✓ 100%
<p>Publication d'études,</p>	<p>Un nouveau Journal International a été crée en collaboration avec</p>

rapports, journaux etc.

SPPAT4FOOD et l'AMIAA intitulé « **Mediterranean Journal of Food Science & Technology (MJ-FST)** » L'objectif du Journal est de proposer aux scientifiques un forum international permettant de publier des recherches de pointe dans la discipline Sciences et Technologie des Aliments et de l'amélioration de la visibilité des experts.

www.mjfst.spaat4food.com

- **État d'avancement** : encore en développement
- **Publics**

Étudiants :

- ✓ Tous les étudiants dans la spécialité Sciences et Technologies des Aliments participeront activement aux activités de l'AMIAA en collaboration avec SPAAT4FOOD

Enseignants :

- ✓ Tous les enseignants dans la spécialité Sciences et Technologies des Aliments participeront activement aux activités de l'AMIAA en collaboration avec SPAAT4FOOD

Industriels

- ✓ Tous les industriels dans la spécialité Sciences et Technologies des Aliments participeront activement aux activités de l'AMIAA en collaboration avec SPAAT4FOOD

- **Impact prévu**

- ✓ Création d'un réseau qui regroupe les chercheurs et les opérateurs dans le domaine des Sciences et Technologie des Aliments
- ✓ Publication des nouvelles recherches dans le domaine des Sciences et Technologie des Aliments
- ✓ Amélioration de la coopération entre les partenaires du projet

- **Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation**

- ✓ Organisation de séminaires de présentation des activités du journal
- ✓ Publication des issus et des volumes qui seront accessibles pour la communauté des chercheurs et opérateurs dans le domaine des Sciences et Technologie des Aliments

- **Acteurs extérieurs à l'Université**

- ✓ Tous les intervenants dans le domaine de Sciences et Technologie des Aliments

	<ul style="list-style-type: none"> • Degré de satisfaction ✓ Jusqu'à présent nous sommes satisfaits à 50%
Autres (préciser)	

<p>2. Résultats prévus (intangibles / immatériels) Veuillez décrire les résultats qui concernent votre projet en indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - leur état d'avancement (par exemple : réalisé comme prévu, pas abouti, encore en développement etc.) - les publics utilisant ces résultats ou en bénéficiant (par exemple étudiants, enseignants, personnel administratif etc.) en précisant leur nombre et les instituts, facultés, départements auxquels ils appartiennent dans votre université - l'impact prévu de ces résultats en précisant à quel niveau se situe cet impact (université / institut / faculté / département) - les mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation de ces résultats - votre degré de satisfaction 	
Nouveaux comportements individuels	<ul style="list-style-type: none"> • Amélioration de la communication dans la classe d'enseignement • Amélioration de la communication entre étudiants, enseignants et industriels en utilisant les informations du VL • Intégration de la culture entrepreneuriale dans l'enseignement et l'apprentissage des étudiants • Amélioration de la communication des étudiants / enseignants avec la cellule d'insertion professionnelle (PIU) • Acquisition de nouveaux outils d'apprentissage et d'enseignement au cours des formations des formateurs dans les UE partenaire • Ouverture sur le milieu socio-industriel, Acquisition de nouvelles compétences pour une meilleure visibilité • Motivation des étudiants concernant les nouvelles méthodologies de stage
Nouvelles compétences acquises	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisition de nouvelles compétences et de bonnes pratiques lors des formations dans les universités européennes (UCP, ULBS et UNITE) • Adoption de nouvelles compétences de gestion de projet sur les plans administratifs et financier. • État d'avancement : réalisé comme prévu • Publics Enseignants : ✓ Près de 40 Enseignants (04 Universités TN) ont

	<p>profité d'une formation pour les formateurs dans un pays de l'Europe partenaire du projet</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 200 Enseignants (04 Universités TN) ont profité de la dissémination des acquis de la formation des formateurs réalisée dans un pays de l'Europe partenaire du projet ✓ Près de 16 Enseignants (04 Universités TN) ont acquis des compétences de gestion de projets <ul style="list-style-type: none"> • Impact prévu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisition de nouvelles compétences ✓ Amélioration des compétences des enseignants en termes de nouvelles méthodes d'apprentissage et d'enseignement • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisation d'une journée de dissémination des résultats des formations des formateurs réalisées dans les Universités EU ✓ Études de cas • Degré de satisfaction <ul style="list-style-type: none"> ✓ 100%
<p>Meilleure gouvernance, qualité, visibilité, attractivité de votre université / institut / faculté / département</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>05 Contrats experts</u> avec les industriels pour l'enseignement dans les deux nouveaux mastères pour l'année universitaire 2018/2019. • <u>02 Contrats experts</u> avec les industriels pour l'enseignement dans les deux nouveaux mastères pour l'année universitaire 2019/2020. • <u>Signature de 12 Conventions</u> de partenariat avec les industriels (4 Universités Tunisienne) • État d'avancement : réalisé comme prévu • Publics <ul style="list-style-type: none"> Étudiants : ✓ Près de 70 étudiants Industriels : ✓ Près de 13 industriels • Impact prévu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Amélioration des compétences des étudiants à travers les cours enseignés par les professionnels ✓ Fournir à l'industrie des étudiants avec un profil qui répond aux besoins attendus

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Renforcer la collaboration avec les industriels • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisation de réunions et de workshops pour mieux présenter les formations de mastères ✓ Organisation de journées porte ouvertes sur des thématiques alimentaires pour rapprocher l'étudiant du milieu socio-économique et pouvoir signer plus de conventions avec les industriels Acteurs extérieurs à l'Université <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 13 industriels participant à la formation des étudiants • Degré de satisfaction <ul style="list-style-type: none"> ✓ 100%
<p>Nouveaux axes de coopération internationale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Erasmus+ mobilité internationale de crédits avec la Roumanie (ULBS partenaire dans le projet SPAAT4FOOD, accepté). Erasmus+ Contract No. 2019-1-RO01-KA107-062999 • Erasmus+ mobilité internationale de crédits avec la France (Université d'Artois, accepté). Erasmus+ Contract No. 2019-1-FR01-KA107-061593 • L'université de Sfax (même équipe SPAAT4FOOD) est partenaire dans un nouveau projet CBHE 2019 accepté « BiotechTunisia » : Modernisation de la formation en Biotechnologie en vue d'une meilleure employabilité des diplômés en Tunisie (610246-EPP-1-2019-1-TNEPPKA2-CBHE-SP). • État d'avancement : réalisé comme prévu • Publics <ul style="list-style-type: none"> Étudiants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ 02 Étudiants (US) bénéficient de mobilités en Roumanie (107 Jours) ✓ 05 Étudiants (US) bénéficient de mobilités en Artois, France (10 mois) Enseignants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ 03 Enseignants (US) bénéficient de mobilités en Roumanie (7 Jours) ✓ 02 Enseignants (US) bénéficient de mobilités

	<p>en Artois, France (5 Jours)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 20 Enseignants (US) seront impliqués dans les activités du projet « BiotechTunisia » <ul style="list-style-type: none"> • Impact prévu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Renforcer la visibilité internationale des experts et constituer un Networking à l'échelle de l'Europe ✓ Promouvoir la mobilité internationale et participer à la formation des jeunes ✓ Renforcer la collaboration avec les partenaires Européens • Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisation d'une journée d'information pour présenter le projet et les mobilités ✓ Préparation de brochures d'information du projet et des mobilités • Degré de satisfaction <ul style="list-style-type: none"> ✓ 100%
<p>Meilleure synergie / coopération avec l'environnement socio-économique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Signature de 12 Conventions</u> de partenariat avec les industriels • <u>05 Contrats experts</u> avec les industriels 2018/2019 enseignement • <u>02 Contrats experts</u> avec les industriels 2019/2020 • Organisation d'un <u>concours d'innovation alimentaire</u> en collaboration avec les industriels • État d'avancement : encore en développement • Publics <ul style="list-style-type: none"> Étudiants : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 70 étudiants participent à la formation des deux mastères ✓ Près de 100 étudiants participeront au concours de formulation alimentaire Industriels : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 13 industriels impliqués déjà dans la formation ✓ Près de 10 industriels seront impliqués dans le concours d'innovation alimentaire • Impact prévu <ul style="list-style-type: none"> ✓ Amélioration des compétences des étudiants à

	<p>travers les cours enseignés par les professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Familiariser les étudiants à la formulation alimentaire et la recherche et développement ✓ Fournir à l'industrie des étudiants avec un profil qui répond aux besoins attendus ✓ Renforcer la collaboration avec les industriels <p>• Mesures prises pour assurer la diffusion / valorisation</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Organisation de réunions et de workshops pour mieux présenter les formations de mastères ✓ Organisation de journées porte ouvertes sur des thématiques alimentaires pour signer plus de conventions avec les industriels <p>Acteurs extérieurs à l'Université</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Près de 20 Industriels <p>• Degré de satisfaction</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Jusqu'à présent nous sommes satisfaits à 75%
Meilleur cadre législatif / réglementaire	
Autres (préciser)	

3. Changements résultants de la mise en œuvre de votre projet	
Veuillez décrire les changements que la mise en œuvre de votre projet a suscités.	
Changements au niveau personnel	Pas de changement
Changements au niveau de votre université	Pas de changement
Autres (préciser)	

4. Défis et difficultés rencontrés pendant la mise en œuvre de votre projet	
Veuillez décrire les défis et difficultés que vous avez rencontré / rencontrez dans la mise en œuvre au quotidien de votre projet et (si votre projet est terminé) dans le maintien de ses résultats	
Défis et difficultés rencontrés en tant que participant	
Défis et difficultés rencontrés en tant que coordinateur	<ul style="list-style-type: none"> • Jusqu'à la soumission de Mi-rapport (Mai 2019) les activités du SPAAT4FOOD avancent comme prévu. Après cette date le ministère de finance a décidé de modifier la procédure de gestion financière par changement de compte à la Banque Centrale Tunisienne, ce qui a induit un retard de l'avancement de quelques activités • Difficultés rencontrés pour convaincre les professionnelles pour participer activement aux formations

Défis et difficultés rencontrés par votre institut/faculté	
Défis et difficultés rencontrés par votre université	<ul style="list-style-type: none"> Jusqu'à la soumission de Mi-rapport (Mai 2019) les activités du SPAAT4FOOD avancent comme prévu. Après cette date le ministère de finance a décidé de modifier la procédure de gestion financière par changement de compte à la Banque Centrale Tunisienne, ce qui a induit un retard de l'avancement de quelques activités
Autres (préciser)	
5. Si vous pouviez recommencer votre projet, que changeriez-vous ? Veuillez décrire ce que vous feriez différemment si vous pouviez recommencer votre projet.	
Définition des objectifs et résultats	Les objectifs de SPAAT4FOOD sont bien établis.
Plan de travail	Le plan de travail est très clair.
Méthodologie de mise en œuvre du projet	La méthodologie est bien définie et la chronologie des activités est bien respectée.
Méthodologie et outils de suivi de la mise en œuvre du projet	La méthodologie et les outils de suivi sur les niveaux management et contrôle qualité en majeure partie sont bien respectés.
Démarches pour assurer la diffusion et la pérennité des résultats	Jusqu'à présent les activités de dissémination avancent correctement.
Composition du partenariat	Consortium bien choisi, c'est l'indicateur potentiel pour la réussite du projet.
Autres (préciser)	
6. Autres commentaires ou remarques Vous pouvez ajouter ici d'autres informations concernant les résultats et impact atteints ou prévus par votre projet (leur pertinence, leur utilité, leur pérennité etc.)	