BSG205 - Management du changement dans la filière alimentaire

Mis à jour le 22-09-2026

Code : BSG205

Unité d'enseignement de type mixte

4 crédits

Volume horaire de référence (+/- 10%) : **40 heures**

Responsabilité nationale :
EPN07 - Chimie Vivant Santé / Philippe FRAVALO

Contact national :

Pôle Agroalimentaire - EPN07

2 rue Camille Guérin
22440 Ploufragan
02 57 18 07 00
Loïc Louarme
loic.louarme@lecnam.net

Présentation

Prérequis

Être admis au Master MR161.

Objectifs pédagogiques

L'UE permet de comprendre les mécanismes individuels, collectifs et organisationnels qui conditionnent l'acceptation et l'appropriation des changements dans les filières alimentaires. Elle développe les méthodes permettant de diagnostiquer une transformation, d'en accompagner les acteurs et de construire un dispositif de pilotage intégrant communication, compétences, gouvernance, gestion des risques et management de l'innovation.

Les étudiants apprennent à **piloter la transformation des pratiques** issues du diagnostic et de la modélisation : adaptation du système HACCP, communication interne, formation du personnel, digitalisation du suivi, intégration d'outils IA ou IoT pour la maîtrise du risque.
Le changement est envisagé dans ses dimensions techniques, humaines et culturelles, en lien avec les référentiels ISO 9001, 22000, 56001 et les démarches d'innovation.

Compétences

- Analyser une situation de changement en identifiant ses dimensions humaines, organisationnelles et techniques ainsi que les acteurs, freins, leviers et risques associés.
- Construire et contribuer au pilotage d'une démarche d'accompagnement du changement en mobilisant des outils adaptés de communication, formation, gouvernance, planification et suivi.
- Intégrer le management de l'innovation dans une démarche de transformation en l'articulant avec les exigences de qualité, de sécurité sanitaire et de maîtrise des risques.

Programme

Contenu

Partie	Objectif / rôle dans l'UE	Principaux contenus
Comprendre le changement	Comprendre les mécanismes individuels et collectifs d'acceptation du changement et identifier les freins et leviers permettant de l'accompagner.	Types et modèles de changement ; outils favorisant l'acceptation ; modèle **ADKAR** appliqué aux productions alimentaires ; analyse de sa propre posture, de ses ressources, freins et leviers face au changement.
Piloter le changement : démarche, outils et leviers	Diagnostiquer une situation de changement et construire un dispositif opérationnel d'accompagnement tenant compte des acteurs, du travail réel et des enjeux de maîtrise des risques.	Changement comme transformation sociotechnique ; diagnostic et cartographie des acteurs ; faits, interprétations et hypothèses ; parties prenantes ; Ishikawa et 5 Pourquoi ; analyse des impacts ; ADKAR ; communication et développement des compétences ; feuille de route, RACI, gouvernance, registre des risques, indicateurs et retours d'expérience.

Partie	Objectif / rôle dans l’UE	Principaux contenus
Management du changement – ISO 56001	Inscrire le changement dans une démarche structurée de management de l’innovation et l’articuler avec les systèmes de qualité et de sécurité sanitaire.	ISO 56001:2024 ; contexte et leadership ; stratégie et culture d’innovation ; planification et soutien ; processus d’innovation ; informations documentées ; articulation avec les exigences qualité et sécurité sanitaire.

Modalités de validation

- Examen final